厨房

働く環境、地球の環境、
経営の環境、教育の環境、
厨房を環境から考える。

12
DEC.
2013
No.534

第50巻 第12号NO・534
平成25年12月5日発行
(毎月1回5日発行)
ISSN 0387-642X

厨房レイアウト作成未経験者向け講習会報告

小倉朋子の食・心・美 今こそ見直したい、日本食

強力！厨房の鉄人への道 飲食店の経営を考える

一般社団法人 日本厨房工業会
http://www.jfea.or.jp

いま、躍進するチェーン店で活躍中の先進調理機器！

お店の繁盛を支える独創製品のかずかず

70L大容量のガス式 スープウォーマー

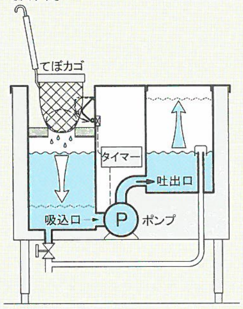
- 9.3kWの高効率加熱、デジタル高精度温調制御。
- スープ残量が少なくなると自動加熱切断。
- スープを回収するバルブと、掃除用バルブ装備。
- 2段スライド蓋は熱放散を防ぐ省エネ式、スープ容量スケールつき。

SWD103G

初の水流ポンプ式 麺水切り機

超低騒音

ポンプが多量の水を吸い込むときの負圧を応用した前例のない構造（下図）そのため従来の真空掃除機の吸引方式と異なり水切り水がモータや羽根車を汚すこともなく運転音はきわめて静か、耐久性も抜群。



特許出願中

DM17

こだわりの「だしつゆ」を自動で造る 2タンク追いかけ式

だしかごに規定のだしパックをセットしておき、スタート釦を押すとタンクに8Lの定量注水・加熱・だし煮出し・だしの引き上げ・だしつゆの湯煎保温までを全自動でプログラム制御します。

電源ON
↓
だしかごにだしパックをセット
↓
湯煎タンクの自動給水・加熱
↓
スタート釦を押す
↓
ヒータとだしかごダウン
↓
だしつゆタンクへ定量注水
↓
ヒータON加熱
↓
沸騰・煮出し5分(可変設定)
↓
だしかごリフトアップ
↓
かえし定量注入(手動)
↓
95℃で湯煎保温

この間約20分の自動運転

SMD22

無沸騰噴流 卓上型冷凍麺解凍調理機

4リフト式／2リフト式

4食25秒

- 角かごに冷凍麺を投入しスタート釦を押すと96℃熱湯槽にリフトダウン、同時に下から熱湯噴流を噴き上げ25秒(ラーメン・パスタ)または40秒(うどん)で解凍調理後リフトアップ。
- スチーム式に比べ軟水器など不要、熱湯式と比べ湯気上がりがなく電気代半減の自動給水式。

UM241

無沸騰噴流 ゆで麺機(ガス式)

沸騰寸前の熱湯噴流技術でガス代と水道費を半減

1984年に特許を取得した無沸騰方式の機構を搭載。沸騰式では水量の3分の1が蒸発によって失われるが、無沸騰方式では湯を98℃に保つことで、水の使用量を35%削減、湯槽の底部にはモータ式噴流発生装置を設置。テボに向かって噴流を噴き上げ、麺をほぐしながら茹であげる。

UM721G

自動排水式 ぎょうざ焼き機

焼き鍋たっぷりの熱湯を自動で注水、自動で排水

蓋を閉めると焼き鍋に多量の水が自動で注がれ、厚さ9㎜の厚鍋が持つ蓄熱容量によって瞬時に湯を沸騰させて餃子を茹であげる。余分な水を排出した後、蒸して焼きあげることで、耳まで柔かいジューシーなパリパリ餃子の焼きあがり。

GZ191

省エネ・節水サニジェット食器洗浄機フルライン完成！

左開き形、正面形、右開き形を用意 3タイプのバリエーション — SD64EA

左右連動ドアを装備しドアタイプを凌ぐ高性能機 — SD74EA

1ロータ／3アームノズル洗浄の標準機 — SD113GSA

11の独創技術を全搭載したハイレベル機 — SD114EA

2ラック同時洗浄と超省エネを両立 — SDW218GSH

自動化フードサービス機器の専門メーカー

日本洗浄機株式会社

www.n-sen.com

本社ショールームで試用テストをお引受けしております。お気軽にお申しつけください。

本社	東京都大田区鵜の木2-43-14	☎03(3750)4451
大阪営業所	大阪市城東区永田4-2-7	☎06(6965)9600
名古屋営業所	名古屋市名東区猪高台1-1324	☎052(772)7255
仙台営業所	仙台市太白区泉崎1-19-1	☎022(243)4660
新潟営業所	新潟市東区牡丹山4-8-3	☎025(273)2331
福岡営業所	福岡県大野城市大城5-21-24	☎092(513)9622

しあわせの温度をつくる。福島工業

Fukushima

福島工業株式会社　www.fukusima.co.jp　本社:大阪市西淀川区御幣島3丁目16番11号 06-6477-2011(代)

[工場]滋賀・岡山 [支社]東日本(東京)・中部(名古屋)・関西(大阪)・西日本(福岡) [支店]札幌・東北(仙台)・信越(新潟)・関東(さいたま)・横浜・西関東(立川)・北陸(富山)・京都・阪和・神戸・岡山・広島・四国(高松)・西九州(長崎)・南九州(熊本)・沖縄
[営業所]旭川・青森・盛岡・秋田・郡山・山形・長野・松本・宇都宮・高崎・水戸・千葉・小田原・相模原・甲府・静岡・沼津・浜松・豊橋・金沢・福井・岐阜・高山・三重・滋賀・奈良・和歌山・難波・南大阪・北大阪・姫路・北近畿・鳥取・松江・福山・山口・徳島・松山・高知・北九州・大分・佐賀・佐世保・宮崎・鹿児島・石垣

COOL CLEAN CONTROL PRODUCTIVITY

「3C+P」※の厨房環境に貢献します。

●現在温度と設定温度を分かりやすいデジタルで表示。
●出力調節は調理に合わせた無段階コントロールが出来ます。
●釜底は半球形状のため攪拌作業が楽に出来ます。
●フタの開閉は中折れ式を採用し、清掃が楽になりました。(ERK-50を除く)
●炎を使わないため、燃焼排熱なく厨房室を快適に保てます。

※3C(クール・クリーン・コントロール)、P(プロダクティビティ=生産性)

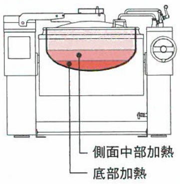
節電に効果的な分割加熱方式

15%の電力デマンドを抑える節電

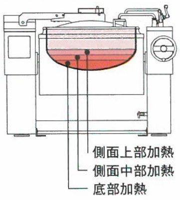
釜の出力調節をERK-80/100/150は上下に2分割、ERK-200/300/400は上中下に3分割し、少量調理時は下側のヒーターのみで加熱ができ、省エネに貢献。(ERK-50以外)

出力調節
1系統(分割):
ERK-50
2系統(分割):
ERK-80/100/150
3系統(分割):
ERK-200/300/400

2系統(分割)回路



3系統(分割)回路



電気回転釜 ERK-100P
1320×840×945　釜容量100ℓ
3φ200V　14.3kW

充実のオプション装備

標準装備

●アジャスト脚
●清掃用水栓
●給水・給湯カラン
●中折れ式フタ
●出力調節
(機種により異なる)

オプション装備

P/2P 注ぎ口
H 両側ハンドル
C 電源電線
(アース含む)
A 煮こぼれ防止エプロン
D 排水ドローコック
F 横型水栓
FC 横型水栓カプラ付
M 攪拌機

オプション装備する場合は、標準タイプのモデル名の後に上記の記号が付きます。
※注ぎ口と煮こぼれ防止エプロンは同時に装備できません。
※攪拌機を装備する場合は、給水、給湯、清掃用水栓は取付られません。

釜回転ハンドルで釜を前後に90度傾けることができます。

清掃性が良い中折れ式フタを採用(ERK-50を除く)

安全・快適・ハイパワー・安心メンテナンス

大量調理はおまかせ
電化厨房施設に最適

ELECTRIC TILTING COOKING KETTLE　[モデル] ERK-50/80/100/150/200/300/400

NICHIWA®
ニチワ電機株式会社　URL http://www.nichiwadenki.co.jp/
ISO 9001 認証取得
ニチワの電気厨房機 SC SAFETY&CLEAN

本　社/〒669-1339 兵庫県三田市テクノパーク12-5　☎(079)568-0581(代)
大阪支店/〒532-0025 大阪府大阪市淀川区新北野1-14-2　☎(06)6838-5001(代)
東京支店/〒103-0024 東京都中央区日本橋小舟町10-2　☎(03)5645-2691(代)
名古屋支店/〒465-0054 愛知県名古屋市名東区高針台1-701 ☎(052)701-9851(代)

札幌営業所 ☎(011)856-7091(代)　盛岡営業所 ☎(019)646-9851(代)　仙台営業所 ☎(022)717-3191(代)　埼玉営業所 ☎(049)248-7811(代)
千葉営業所 ☎(043)290-1231(代)　新潟営業所 ☎(025)281-6181(代)　金沢営業所 ☎(076)249-7521(代)　長野営業所 ☎(0263)48-2891(代)
静岡営業所 ☎(054)254-0801(代)　京都営業所 ☎(075)605-4811(代)　岡山営業所 ☎(086)246-3151(代)　広島営業所 ☎(082)229-3391(代)
山口営業所 ☎(083)973-4771(代)　高松営業所 ☎(087)861-2531(代)　松山営業所 ☎(089)935-7341(代)　福岡営業所 ☎(092)621-9001(代)
熊本営業所 ☎(096)378-8661(代)　鹿児島営業所 ☎(099)258-4721(代)

■ テストキッチン&ショールーム完備 ■ 東京支店・大阪支店・名古屋支店・札幌営業所・盛岡営業所・仙台営業所・千葉営業所・金沢営業所・広島営業所・福岡営業所・鹿児島営業所

仕様は品質向上のため予告なしに変更することがあります。

NAKANISHI

地球にも美味しいごはんを食べさせたい

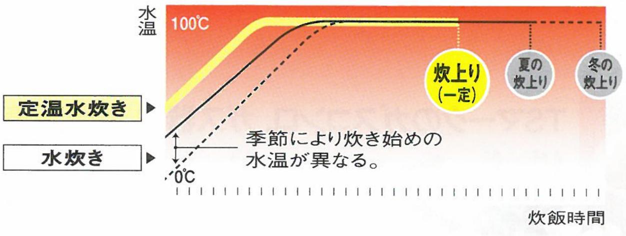
数百万年にもわたり私たち人類を育んできてくれた地球。
その地球に恩返しの気持ちを込め"人にも環境にもやさしい製品づくり"をナカニシは目指します。
製造工程においてもお使いいただく際にも最大限の省エネ化を実現しながら
どうすれば地球温暖化に歯止めをかける事が出来るのかを真剣に考えています。
「人にも地球にも美味しいご飯を食べさせたい」
これがわたしたちナカニシの願いです。

電気式半自動炊飯システム

ガス連続炊飯機
CRC2型

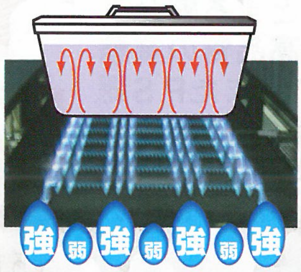
四季を通じて美味しく省エネ

定温水炊き／水炊きと定温水炊きの水温と仕上り時間



常に一定の温度に加熱した温水で炊飯する定温水炊きは、四季を通じて同じ時間で、安定した良質のご飯を炊き上げます。

対流コントロール／連続炊飯機の加熱プロセス



活発な対流で釜内温度が均一！

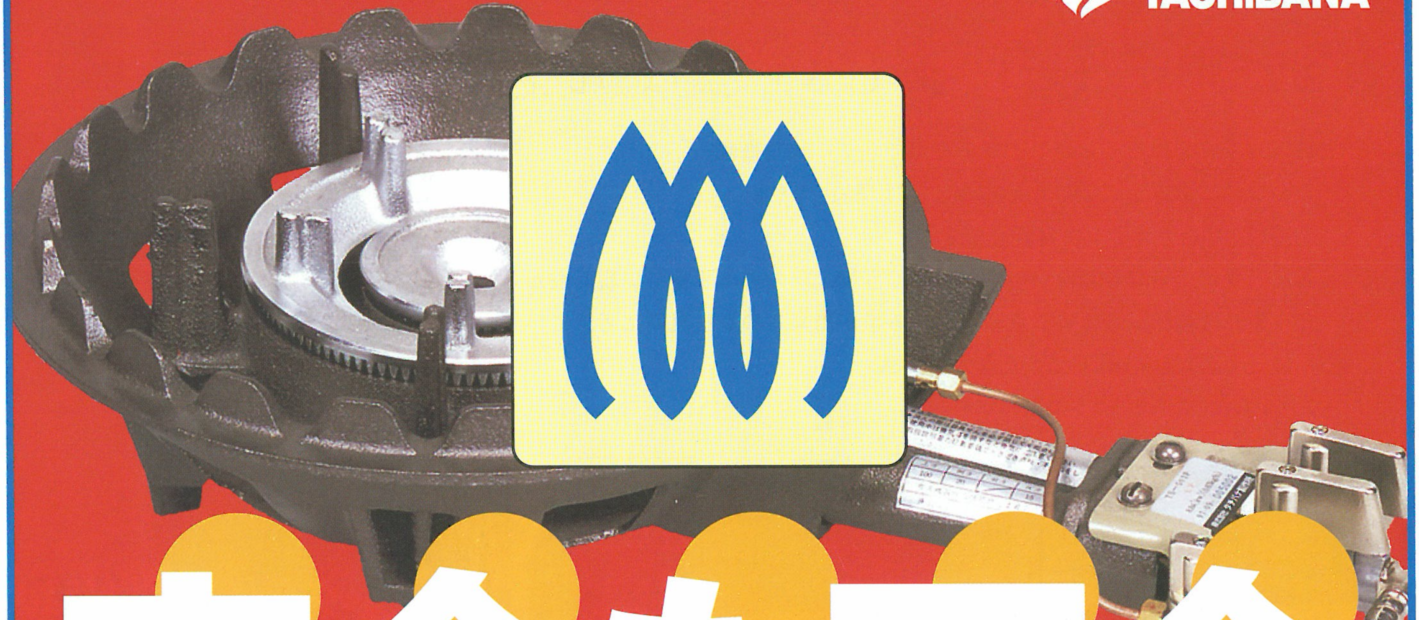
ガス式も、電気式も加熱に強弱をつけることで活発な対流を促し、釜内の温度が均一化されます。余計な加熱をなくした省エネ機構です。

Nakanishi
株式会社 中西製作所
■本社：大阪市生野区巽南五丁目4番14号　〒544-0015
■TEL：大代表(06)6791-1111　FAX：(06)6793-5151

ISO9001:2008認証取得工場
［奈良工場］
JMA QMS REGISTRATION CENTER
MS JAB CM014
JMAQA-613
奈良工場は品質マネジメントシステムISO9001:2008認証取得工場です。

中西製作所　検索　click click

TACHIBANA



安全も万全

PS LPG — LPガス機器用

PS TG — 都市ガス機器用

コンロのタチバナだから。

TSマークのガスコンロは、JIA認証を始めとする安全基準をクリアした高品質の業務用ガス機器です。またPS認定を受け、地球環境にもやさしく、機能性・安全性に優れた数々の製品をお届けしています。
これからも「技術のタチバナ」をご利用ください。

TSマークのガスコンロ、ガス器具製造販売

株式会社 タチバナ製作所

〒511-0212 三重県いなべ市員弁町平古262

TEL(0594)74-5080㈹FAX(0594)74-5078

URL：http://www.e-tachibana.co.jp

E-mail：info@e-tachibana.co.jp

カタログご希望の方
お気軽にご請求ください。

sanwa
nouvelle cuisine

おかげさまで発売10周年！

納入実績※ No.1

写真はCSK-300

釜の側面や縁に触れても
やけどの心配なし

電気モールドヒーター式
焦げ難い均一加熱

火を使わなく排熱わずか
衛生的な快適厨房

電気クッキングケトル　CSKシリーズ
CSK-50／80／100／150／200／300

煮物・炒め物・ボイル等マルチにこなす電気回転釜。
茹で麺・おひたしなど強力沸騰調理にも最適です。

大量調理の電化厨房向けSANWA大型加熱機器シリーズ

電気ブレイジングパン　BSK-12

電気万能煮炊き釜　USK-850

電気スープケトル　SSK-75

電化厨房の未来をクリエイトする
三和厨理工業株式会社
SANWA CHURI INDUSTRY CO.,LTD.

本社工場　〒424-0037　静岡市清水区袖師町 737 番地
Phone：054-364-7178（代）　Facsimile：054-364-3140
www.sanwachuri.co.jp

※ステンレス製電気回転釜において（当社調べ）

HI-COOK is GOOD-1 Partner

日本食の美味しさを世界へ

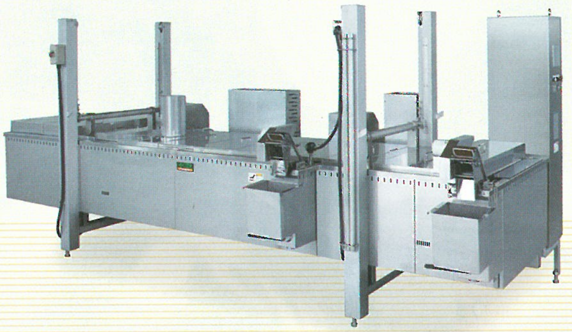
食べる人に安心を、使う人に安全を、
周りの人に安穏を。

HI-COOK

優れた熱効率

DBC-B型

HI-COOK FRYER DBC



ブラスト燃焼方式フライヤー

- 省エネルギー＆CO_2削減
- 油の品質向上・廃油量削減
- 簡単に操作できるデジタル式タッチパネル
- コンベヤー内部の洗浄・点検補修も簡単
- 作業環境の改善

アサヒ装設株式会社
www.hicook.com

カタログや価格・機能などのお問い合わせは

本社・工場	076-275-8159
東京営業所	03-3482-2245
大阪営業所	06-7662-8159
福岡営業所	092-574-1802

HI-COOK is GOOD-1 Partner
—美味しさ開発創造集団—

ozaki

オザキガス厨房機器365機種●業務用

ガスレンジ
コンベクションスチームオーブン
コンベクションオーブン
炊飯レンジ
オーブン
グリル
ホットプレート
フライトップ
ヒートトップ
台付コンロ
低輻射型ガス台付コンロ
キャビネット付
ローレンジ
テーブルコンロ
中華レンジ
めんゆで機
そばかまど
急速解凍めんあげ釜
排熱利用給湯システム
湯煎機
はがまレンジ
チャーブロイラー
ハースグリラー
豆腐フライヤー
フライヤー
コーヒーサイフォンテーブル
コーヒードリップテーブル
ハンバーガーレンジ
ピザオーブン
サラマンダー
ペキンダックブロイラー
災害対策用スーパーかまど
レジャー用スーパーかまど
特別ご注文品

ガスの火は生きている
生き生きとした
ガスの火だから料理がうまい

オザキ ガスレンジ
ワイドレシーバー
OZL-1500EC

東京ガス株式会社指定
オザキ株式会社

業務用ガスレンジ・ガス機器・厨房機器・厨房設備 ― 各種製造販売　創業1929

本社	〒130-0025	東京都墨田区千歳1-3-7	☎(03)3633-1291(代表)	FAX(03)3632-1291
名古屋営業所	〒468-0011	名古屋市天白区平針2-804	☎(052)802-8861(代表)	FAX(052)802-8883
大阪営業所	〒533-0013	大阪市東淀川区豊里4-15-9	☎(06)6321-1205(代表)	FAX(06)6321-0699
福岡営業所	〒812-0014	福岡市博多区比恵町3-23(スタジオYビル)	☎(092)474-0801(代表)	FAX(092)474-0805

http://www.ozaki-gasrange.co.jp

厨房で、貴社をアピールしてみませんか。

月刊
（毎月 5 日発行）
A4 判平綴じ
定価 420 円（税込）

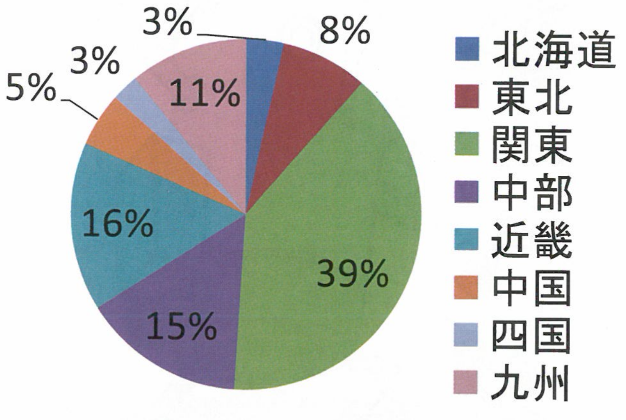
雑誌内容　1964 年創刊の、業務用厨房業界唯一の専門誌

一般社団法人 日本厨房工業会の全国の会員企業および厨房設備士、官公庁、外食・中食など食産業に携わる方を対象に、工業会の活動、設備士試験・教育・セミナーの告知、食に関わる情報と読み物などを掲載。業務用厨房機器と食に関連する最新情報を紹介しています。

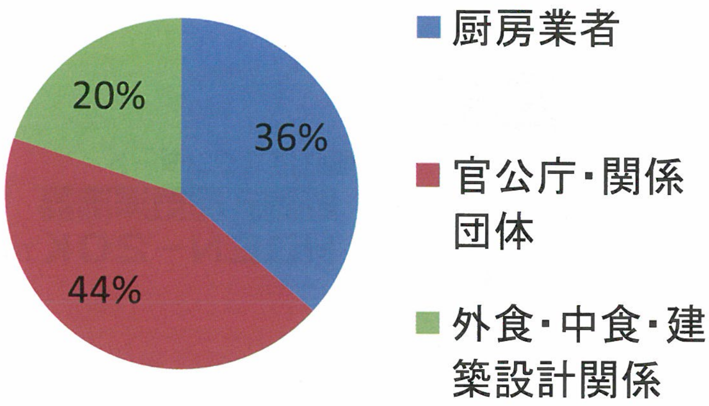
セールスポイント

- 業務用厨房機器関連企業の全国的団体である日本厨房工業会の最新情報
- 業務用厨房機器メーカー、厨房設備設計・施工業者など会員企業の情報
- 厨房設計のエキスパート・厨房設備士の情報
- 全国の会員企業、官公庁、外食・中食・給食業者など食産業関係者が読者

地域別読者比率



業種別読者比率



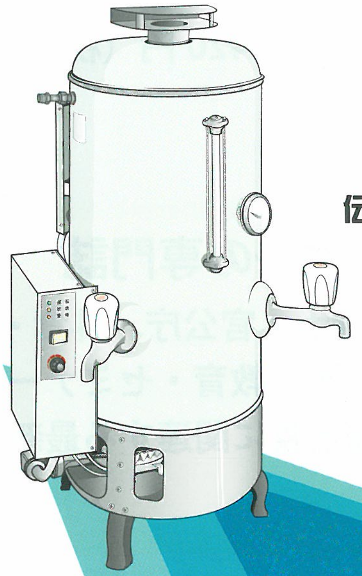
広告掲載料金（会員企業・税込価格）

	毎月	隔月・３カ月	単発	原稿サイズ
普通 1 頁（A4/4 色刷）	¥78,000	¥82,000	¥85,000	210×297mm
普通 1 頁（A4/1 色刷）	¥58,000	¥62,000	¥65,000	210×297mm
普通 1/2 頁（A4/4 色刷）	¥40,500	¥46,500	¥52,500	190×132mm
普通 1/2 頁（A4/1 色刷）	¥30,000	¥35,000	¥40,000	190×132mm

広告のお申込・お問い合わせは

一般社団法人 日本厨房工業会
〒 106-0044 東京都港区東麻布 1-27-8 厨房機器会館
TEL 03-3585-7251　FAX 03-3585-0170

給湯質
HOSOYAMA

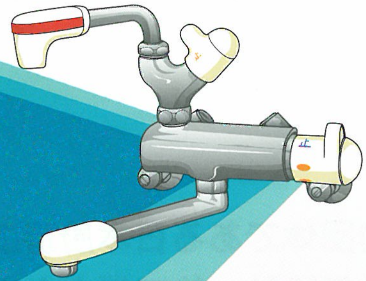


伝統と信頼のガス湯沸器
貯蔵式ガス湯沸器
DN（HDN）シリーズ

GAS
- ガス貯蔵式湯沸器
- ガス温水ボイラ
- 高温水ボイラ
- ガス炊飯器
- かがり火
- メタルニットバーナー
- 浸管ヒーター
- 聖火台
- その他特殊燃焼機器

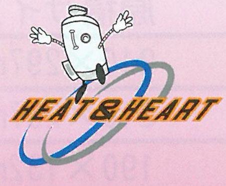
ELECTRIC
- 電気貯蔵湯沸器
- 電気小型温水器
- 電気密閉式給湯器
- 電気開放式湯沸器
- 電気自動温水器

STEAM
- 蒸気貯蔵湯沸器
- 蒸気瞬間湯沸器



これは便利！水と熱湯をスムースミキシング
専用混合栓ＹＫシリーズ

高性能スタンダード
貯蔵式電気湯沸器
HDEN－20K Type



細山熱器株式会社
〒103－0025
東京都中央区日本橋茅場町2－8－7
TEL 03(3249)0331　FAX 03(3249)0329
http://www.hosoyama.co.jp

札幌営業所	〒001－0019	札幌市北区北十九条西5－20	TEL 011(736)0371　FAX 011(758)0739
大阪営業所	〒535－0031	大阪市旭区高殿2－7－19	TEL 06(6922)5581　FAX 06(6921)2040
福岡営業所	〒815－0033	福岡市南区大橋3－25－1貞方ビルD号室	TEL 092(403)0255　FAX 092(403)0257
新潟営業所	〒950－0916	新潟市米山1－5－5	TEL 025(246)0166　FAX 025(241)3833
仙台出張所	〒981－0916	仙台市青葉区青葉町5－3	TEL 022(272)0909　FAX 022(275)9473

厨房
Vol.50 No.534 2013.12 Since 1970
JAPAN FOOD SERVICE EQUIPMENT ASSOCIATION

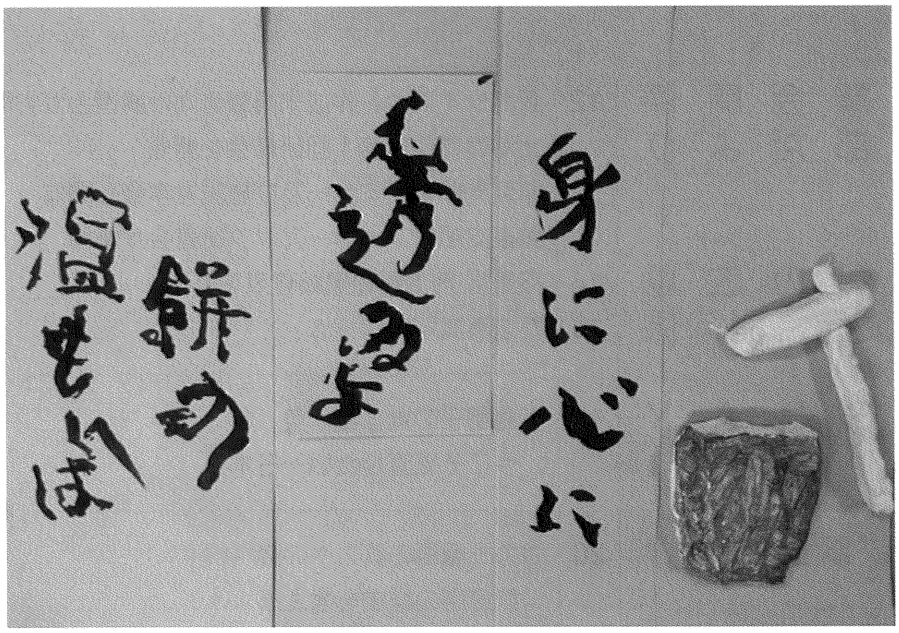
CONTENTS

工業会関係 支部だより	12	厨房レイアウト作成未経験者向け講習会が初開催 北海道支部が第1回研修会を開催 関東支部がセミナー及び施設見学会を開催 関東支部でフォローアップ研修会が開催
会員の広場	14	福島裕 前会長が藍綬褒章を受章
官庁関係	16	製造事業所の皆様へ ―― 経済産業省
ESSAY	18	小倉朋子の食・心・美（6） 今こそ見直したい、日本食 ―― ㈱トータルフード 小倉朋子
厨房業界	20	強力！厨房の鉄人への道（6） 飲食店の経営を考える ―― NRTシステム㈱ 畑 治
企業訪問	26	会員企業が語る！（70） ―― ㈱HALTON
厨房業界関連情報	28	最新外食トレンド2013（12） 外食産業とチェーン理論 ―― 宮城大学食産業学部 堀田 宗徳
	10	陶俳画［餅］
	11	巻頭によせて［卒煙のすすめ］ ―― ㈱AiHO 金崎 福次郎
	14	工業会だより
	25	INFORMATION［ガス石油機器PLセンターの情報］
	30	工業会認定グリスフィルター、エクストラクター、セパレーター基準適合ラベル
	32	会員一覧
一般社団法人日本厨房工業会	34	奥付［広告掲載企業名］

陶俳画

春 兆

【餅】



身に心に 透るよ餅の 温もりは

いよいよ歳晩。今年も早年越しの準備。貯まっていた債務を巡って攻防の鬼となる一方で、歳末助け合いに現われるように、共生の仏ともなる時期なのだ。募る寒さに心も温もり合いたいのだ。

歳末助け合い。小林一茶の、

わが門に 来そうにしたり 配り餅

に見られるように、現物給与、それも公的なものと、富裕な家が搗いたものを知人に配った私的なものが、補い合っていたのだ。

江戸時代がそうであったように、経済社会の確立した古代から、人々は、新たな年を、みんなでめでたく迎えようという共生の心を育てていた。

それをかたちに表した祈りの場で、用いられたのが米。日本では餅という訳で、その餅だが、みずほの国にして米作文化と共に歴史を重ねて来た日本らしく、その歴史は古墳時代までさかのぼるという。毎年のどに詰まらせて死者が出るのに、それでも食べるのをやめない日本人の餅好きは、外国人から見れば異様に映るかもしれないが、分かっちゃいるけどやめられない、のだ。

それでも食料品のほとんどを輸入に頼る日本でも、米の消費量は衰退する一方である。もしかしたら、これは「弱者の面倒は見たくない」「老人の世話はしたくない」「他人の負担はごめんだ」という、今風の日本人気質の産物なのだろうか。これでは年越しの餅代に困る人が増える訳である。

巻頭によせて

「卒煙のすすめ」

㈱AiHO　金崎　福次郎

まずは、卒煙と禁煙の定義と違いについて説明させていただきます。
卒煙とは、タバコを止めること。特に、一時的な禁煙ではなく、完全に喫煙を断つことを言う。
禁煙とは、喫煙を禁止する、もしくは喫煙者が喫煙習慣を止めることである。
微妙な言い回しですが、あえて卒煙のすすめとさせていただきます。
20歳から32年間喫煙していましたが、あることがきっかけで卒煙しました。
今までに卒煙する機会は何度もありましたが、卒煙する理由がなく？（無理矢理、喫煙理由を作り）喫煙し続けて来ました。
気が付けば、上司が健康上の問題でタバコを止めていたり、この試合で阪神が負けたら、今期の阪神の優勝の可能性がなくなる大事な一戦で、期待通りに大負けして甲子園にタバコを預けて来たと言ってタバコを止めたお客さまがいらしたり（いつか忘れ物を取りに行くと言っていましたが、いつになることやら）。また、取引先の方が以前から禁煙したかったので、ダメ元で『禁煙セラピー』を読んで禁煙に挑戦したら、タバコを止められたとか、友人が入院をきっかけに何気なく禁煙に挑戦したらスムーズに止められたと、私のまわりからどんどん愛煙家が減って来ていました。そんないろいろな方の話を聞いても、あの人たちはヘビースモーカーじゃないからだとか、元々タバコが好きでなかったとか、勝手に自分なりに理由を作りタバコを吸っている自分がいました。実際寝起きの一服・食後の一服・お酒を飲んでいる時の一服は、至福の一時です。止める理由が見当たりませんでした。
そんな時に、ひょんなことから最新タバコ情報を入手しました、読んでみると、面白いデータが掲載されていました。喫煙率でした。データでは昭和40年の全国の全年齢男子喫煙率は82.3％だったのが、48年後の平成25年には全国の全年齢男子喫煙率は32.2％まで減少していました（100人中約32人の人が、タバコを吸っていることになります）。
当時の大阪支店に置き換えてみますと、社員・契約社員含み33名在籍していて、喫煙者は10名でした。
喫煙率は、何とびっくり30.3％と、全国平均値とほぼ同じでした。
何となくその平均値を崩したいなー！！、と思いました。どうすれば崩せるのか？
上司に？　同僚に？　部下に？　卒煙を勧める？　といろいろ考えましたが、勧める理由を考えると、面倒臭くなって来ました。それなら自分が卒煙すれば簡単じゃないか！！と気付き、軽い気持ちで卒煙に挑戦しました。
現在の大阪支店の喫煙率は、27％となりました。
石原軍団禁煙に挑戦！！　お医者さんと禁煙しよう！！　３ヵ月で禁煙に成功！！　とCMがよく流れていますが、私は次の２点を実践して、短期間で卒煙に成功しました。１点目は、１日だけ禁煙して翌日禁煙治療している病院に治療に行きました。２点目は深く考えないこと、失敗すればまた挑戦すれば良いと前向きに肯定的に考えました。
この２点を実践して、わずか10日目には卒煙できると確信しましたので、手元に置いていたタバコと禁煙治療薬はすべて処分しました。今では喫煙部屋で宿泊していること、禁煙ルームで食事していること、何を食べてもおいしく沢山食べられること、歯を磨いていても“えずく”ことがないことに、小さな感動を覚えます。
卒煙に興味のある皆さま！！　卒煙を考えている皆さま！！　気軽な気持ちで挑戦してみてはいかがでしょうか？　考えているより簡単に卒煙できるかもしれませんよ！！

P.S.：卒煙して10ヵ月経ちましたが、良いことばかりじゃありません。体重が５kgも増加してしまいました（汗）。今度は、今までの経験を生かしてスリムになった自分をイメージしてダイエットに挑戦します（笑）。

工業会関係

厨房レイアウト作成未経験者向け講習会が初開催

当日は26人の受講生が参加した

一人一人に基礎から指導

11月７日、「厨房レイアウト作成未経験者向け講習会」が、東京都新宿区・飯田橋レインボービルに26名の参加者を集め開催された。本講習会は厨房設備通信教育初級コース受講者を対象に、スクーリング以前に作図のノウハウを修得してもらうために、今年度、初の試みとして実施した講習会である。

講師には大下浩司通信教育委員と松尾裕之前通信教育委員長が教壇に立ち、作図における線の引き方やシンボルマークなどの基礎知識、作業動線や機器のレイアウトなどを考慮した作図方法などを一から説明し、朝10時から15時まで、休憩を挟んでみっちりと作図のノウハウが教えられた。参加者からは質問が相次ぎ、「三角定規は平行線を引くために使う」「機器の縮尺は揃える」等の作図の基礎知識に、熱心に聞き入っていた。

［工業会事務局　花田政孝］

支部だより

北海道支部が第1回研修会を開催

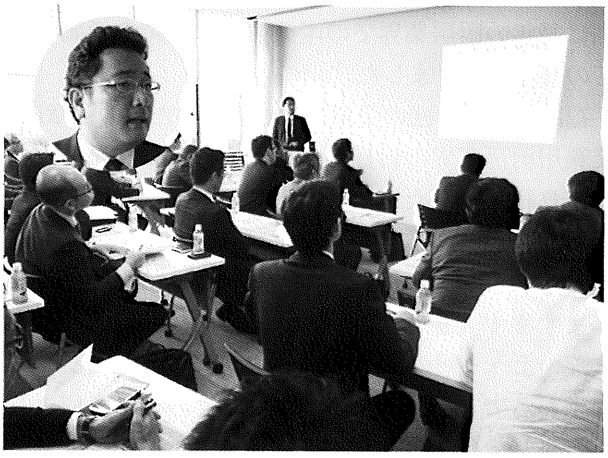
北海道ガスのマスコットキャラ・てん太くんを囲んで

11月８日、北海道支部は、第１回研修会を17名の会員参加で行いました。担当幹事は、ホシザキ北海道㈱石川氏で、今回は北海道ガス㈱小林氏および北ガスジェネックス㈱吉田氏のご協力で、メガソーラー・LNG基地の現地見学研修を行いました。あいにくの悪天候の中、13時15分札幌駅集合の後に石狩基地までバス移動。約４時間、エネルギー節減と効率について、また業務用厨房設備の中で何ができるか、いかに効率良く利用できるか、特にガスの場合、安全安心のため、不完全燃焼にどう対処するか、（厨房設備士の試験によく出る）過熱状態を解消するにはなど、実際の器具で体験し、災害を未然に防ぐ研修になりました。これを基に、会員それぞれが、積極的に啓発し、成果を上げたいと思います。終了後、交流会をススキノで行い、懇親を深めました。

［北海道支部事務局長　吉田義一］

支部だより

関東支部がセミナー及び施設見学会を開催



高圧ガス保安協会液化石油ガス部・加藤明氏によるセミナー

省エネ・省CO_2の平沼ビル内を見学

関東支部は、11月13日、「平成25年度関東支部セミナー及び施設見学会」を、神奈川県横浜市・東京ガス㈱平沼ビルで開催した。

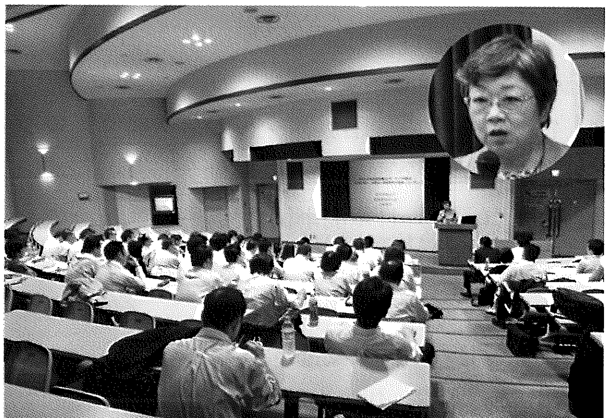
セミナーは「事故につながる使用例」をテーマに、高圧ガス保安協会液化石油ガス部・加藤明氏を講師に迎えて業務用厨房の維持管理と、事故の実例と防止対策について講義がなされた。

その後の施設見学会では、東京ガス㈱小山大輔氏らにより、省エネルギーとクリーンエネルギーを主眼に設計された平沼ビルの解説がなされた後、参加者30名は２班に分かれ、同ビルの特徴である、「涼厨」と換気量制御等を取り入れた食堂の厨房や、太陽熱、ガスコージェネレーション等を活用した省エネルギー・省CO_2空調システムを間近に見学した。

［工業会事務局　花田政孝］

関東支部でフォローアップ研修会が開催

今年度のテーマは「管理栄養士・栄養士と厨房業界の連携について」



講師の三好恵子・女子栄養大学短期大学部教授

10月７日、「平成25年度厨房設備士フォローアップ研修会」（関東支部）が東京ガス㈱滝野川ビルに59名の参加者を集め開催された。この研修会は、厨房設備士を対象に、より実務に役立つ情報・知識を提供しようと教育委員会が平成17年より開催しているもので、今年度は、「管理栄養士・栄養士と厨房業界の連携について」をテーマに講義されることとなった。

研修会に先立ち、尾崎誠関東支部支部長から挨拶があり、各会員と会場を提供した東京ガス㈱への謝辞が述べられた。

講義は三好恵子・女子栄養大学短期大学部教授により「管理栄養士養成と厨房設備」「給食施設における管理栄養士の役割」「厨房設計における管理栄養士と厨房業界の関係」「施設設備管理における管理栄養士と厨房業界の関係」といったテーマに沿って、管理栄養士における厨房設備の知識、管理栄養士の業務内容などについて述べられ、管理栄養士と厨房業界がいかに協業し、より良い厨房設備の施工と運営をして行けるかについて、講義がなされた。

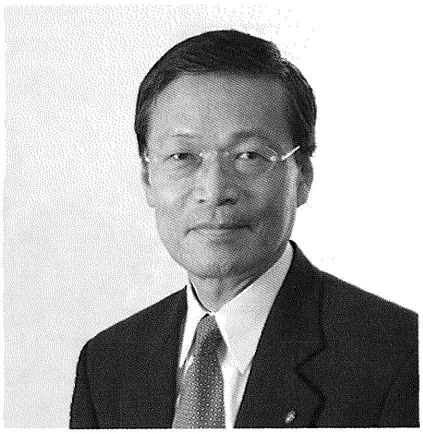
約２時間の講習の後は、質疑応答がなされ、研修会は終了した。

今後同テーマのフォローアップ研修会を工業会の全国各支部が開催し、今後の予定として12月は北海道札幌市、１月は岡山県岡山市、２月は宮城県仙台市で開催される予定である。

［工業会事務局　花田政孝］

会員の広場

福島裕 前会長が藍綬褒章を受章



福島裕・工業会前会長

2013年11月13日から東京プリンスホテル「鳳凰の間」において平成25年秋の褒章の伝達式が開催され、福島裕工業会前会長が藍綬褒章を受章致しました。藍綬褒章は「公衆の利益を興し成績著明である者又は公同の事務に尽力した者」に贈られるもので、今回は長年の厨房業界での産業振興の功績を評価されての受章となりました。

福島会長は今回の受章に対し「このたびの受章は、業務用厨房業界の皆様がひたむきに食の安全・安心に取り組んできた事に対するもので、その間代表として日本厨房工業会会長職を務めさせて頂けたお陰でございます。今後、当業界の社会への役割、責任がますます大きくなって参りますが、この誉れに恥じないよう一層の精進をし、「食」に関わるビジネスに携わる者として、安全・安心な食の提供を何よりも優先し、食文化の発展に寄与して参る所存です。これまで支えて頂きました、厨房業界、食産業・流通産業関係各社、関係諸官庁・諸団体はじめ多くのお取引先の皆様、諸先輩各位のご支援とご指導に衷心より厚く御礼申し上げます」と受章の喜びを述べられていました。 ［工業会事務局　花田政孝］

工業会だより

10月21日～11月20日

10. 23　第３回グリス除去装置評定委員会。倉渕委員長、中山、末光各委員、五十嵐代理（伊勢村委員）、増沢オブザーバー、若杉専務理事、由利事務局次長。（厨房機器会館６階会議室）

10. 29　第１回教材検討委員会。尾﨑副会長、柴田委員長、三上、小柳、飯田、大山、左海各委員、若杉専務理事、寺内事務局長、水野課長、庄子職員。（厨房機器会館６階会議室）

11. 7　厨房レイアウト作成未経験者向け講習会。尾﨑、中川各副会長、大下通信教育委員、松尾前委員長、若杉専務理事、寺内事務局長、庄子職員。（飯田橋レインボービル２階・２C会議室）

11. 12　ISO/TC161国内対策委員会。由利事務局次長。（ガス石油機器会館７階・会議室）

11. 12　平成25年度第２回展示会実行委員会。中川副会長、古口委員長、小枝副委員長、小嶋、楕松、阿久澤、安藤各委員、山本代理（山本委員）、若杉専務理事、寺内事務局長、原田職員、庄子職員。（厨房機器会館６階会議室）

11. 19　厨房設備機器展、フードケータリングショー　第二回企画員会。中川副会長、若杉専務理事。（(一社) 日本能率協会会議室）

■本会に対する代表者の変更

㈱野田ハッピー（関東支部）

［新］珍田　米夫　代表取締役社長

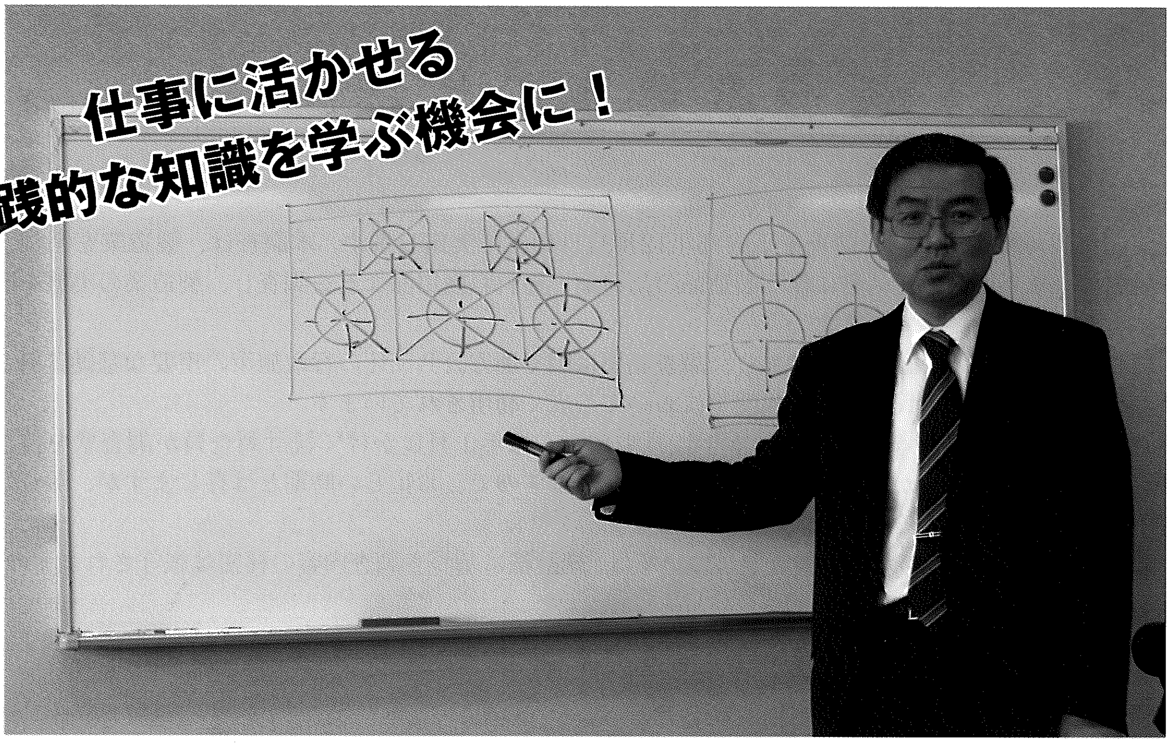
■住所の変更

大有設備工業㈱（東海北陸支部）

［新］〒436-0025　愛知県名古屋市守山区元郷
2丁目708番地
ハイライズ大森203号室

平成26年度

第35回厨房設備通信教育受講生募集(予告)



第34回厨房設備通信教育スクーリングより

来月より来年度受講生の募集を開始します
次号、詳細を発表!!

受講目的

- 自己啓発の為
- 会社の勧め
- 資格取得の為
- 新入社員教育
- 異動した社員の教育　等

受講生の業種

- 厨房関連（メーカー・商社・施工会社等）
- エネルギー関連
- 洗剤関連
- 公務員・団体・教育関連　等

修了者等

- 受　講　者：5,101名
- 修　了　者：3,301名
- 優秀修了者：1,063名

お問い合わせ先
一般社団法人日本厨房工業会
〒106-0044
東京都東麻布1-27-8 厨房機器会館
TEL：03-3585-7151㈹　FAX：03-3585-0170

経済産業省

製造事業所の皆様へ

経済産業省では、工業統計調査を平成25年12月31日現在で実施します。本調査は、製造業を営む事業所を対象に、１年間の生産活動に伴う製造品の出荷額、原材料使用額などを調査し、製造業の実態を明らかにすることを目的としています。

本調査は、国の重要な統計調査であり、調査結果は国や地方公共団体の行政施策の重要な基礎資料として使われるほか、大学や民間の研究機関等においても広く利用されています。

調査をお願いする製造事業所には、本年12月中旬から来年１月にかけて統計調査員が調査票を持ってお伺いするか、または国から直接郵送でお届けいたしますので、お忙しい時期とは存じますが、調査にご理解いただきますようよろしくお願いいたします。

なお、皆様からご提出いただく調査票については、統計法に基づき調査内容の秘密は厳守されますので、正確なご記入をお願いします。

図書料金表

<table>
<tr><th>図　書　名</th><th colspan="2">定　価(税込)</th><th>送　料</th><th>合　計</th></tr>
<tr><td rowspan="6">月刊「厨房」</td><td colspan="4">※2014年４月１日より消費税が8％に増税されるため、月刊厨房の定期購読価格は下記の通りとなります（税・送料込）。</td></tr>
<tr><td></td><td>一般（年間）</td><td>一般（半年）</td><td>設備士（年間）</td></tr>
<tr><td>●2014年１月号開始</td><td>5,１４８円</td><td>2,５５６円</td><td>3,２１６円</td></tr>
<tr><td>●2014年２月号開始</td><td>5,１６０円</td><td>2,５６８円</td><td>3,２２４円</td></tr>
<tr><td>●2014年３月号開始</td><td>5,１７２円</td><td>2,５８０円</td><td>3,２３２円</td></tr>
<tr><td>●2014年４月号開始</td><td>5,１８４円</td><td>2,５９２円</td><td>3,２４０円</td></tr>
<tr><td>厨房設備工学入門　第６版</td><td colspan="2">８,４００円</td><td>共</td><td>８,４００円</td></tr>
<tr><td>〃　（会員企業価格）</td><td colspan="2">６,３００円</td><td>共</td><td>６,３００円</td></tr>
<tr><td>業務用厨房関係法令集　2012年版</td><td colspan="2">４,８００円</td><td>共</td><td>４,８００円</td></tr>
<tr><td>〃　（会員企業価格）</td><td colspan="2">３,８００円</td><td>共</td><td>３,８００円</td></tr>
<tr><td>業務用厨房設計事例集</td><td colspan="2">１２,０００円</td><td>４５０円</td><td>１２,４５０円</td></tr>
<tr><td>〃　（会員企業価格）</td><td colspan="2">９,６００円</td><td>４５０円</td><td>１０,０５０円</td></tr>
<tr><td>会員名簿(平成25年度版)</td><td colspan="2">２,１００円</td><td>２１０円</td><td>２,３１０円</td></tr>
</table>

図書申込書 （FAXにてお申し込みください）

月刊「厨房」

年　　月号から半年間　　各　　冊

年　　月号から１年間　　各　　冊

厨房設備工学入門　第６版　　冊

業務用厨房関係法令集　2012年版　　冊

業務用厨房設計事例集　　冊

会員名簿（平成25年度版）　　冊

合計金額　　円

申込書（記入もれのないようご注意ください）

購入目的：☐ 厨房設備士資格受験　☐ 厨房設備施工技能士資格受験　☐ その他

会社名：　　電話：　　FAX：

送付先：〒

氏名：　　部課名：

厨房設備士登録番号：

銀行口座　みずほ銀行芝支店　普通口座　No.２３１９２１６
（最寄の金融機関にて直接お振り込みください）

郵便振替　００１８０－８－１７５２８０（郵便局備え付けの青い用紙をお使いください）

書　　留　〒106-0044　東京都港区東麻布1-27-8

いずれも名義は㈳日本厨房工業会

注意事項

＊発送は入金確認後になります。
＊請求書は発行いたしません。領収書は書留の場合のみ発行します。
＊振り込み料は各自ご負担ください。
＊３ヵ月経過してもご入金が確認できない場合は、お申し込み取り消しとして処理させて頂きます。
＊複数冊ご購入される場合、沖縄県・離島・海外等へ発送する場合の送料はお問い合わせください。
＊定期購読での途中解約による返金は行っておりません。ご了承ください。

一般社団法人日本厨房工業会　〒106-0044　東京都港区東麻布1-27-8
TEL03-3585-7251　FAX03-3585-0170

Essay 小倉朋子の

食・心・美

第6回 今こそ見直したい、日本食

㈱トータルフード 代表取締役
小倉　朋子

素材から形状まで意味のある、日本食の心に触れる

富士山、伊勢神宮、出雲大社、2020年オリンピック東京開催決定、お・も・て・な・し、地元グルメ……。今年は「日本」という国を意識する出来事が多かったように思います。直接的関係はありませんが、海外では和食はますます人気です。日本貿易振興機構（ジェトロ）が2012年12月に行った世界主要７ヵ国の消費者を対象にした意識調査で、最も好きな外国料理は日本料理という結果でした。

調査対象の国は中国、香港、台湾、韓国、米国、フランス、イタリアで、米国だけが３位ですが、そのほかの６ヵ国・地域では日本料理が１位。20歳から59歳までの2,800名・インターネットを通じての回答です。

料理別の上位は、お約束の寿司、てんぷらに続き、焼き鳥が人気。また、アジアと米国ではラーメン人気が高く、理由は出店数が多いためではないかと思われます。欧州ではカレーライスが人気だったのですが、これは日本のアニメによく登場するからとの見方が有力。私たちが想像する以上に日本のアニメは世界に浸透しているので、カレーは、アニメの絵面としてもそそられやすく、海外の人にも分かりやすいのかもしれません。

中国本土と米国で日本酒が人気だったのは、興味深い結果です。日本酒を海外に売り込む成果が徐々に見えて来ています。難しいといわれるヨーロッパ市場も、最近は試飲会やイベントなどが各地で行われ、受け入れる店も少しずつですがあるようです。白身魚やブラン（ホワイトな）ソースに淡麗な辛口など合いますし、キャビアに日本酒もイケます。

フランスは緑茶が人気だったとか。ワインに比べて、お茶に関しては自国の自負や拒否感がないため、受け入れられるのかもしれません。和食はユネスコの世界無形遺産に登録申請中（現時点）ですし、海外での和食評価は、明るい兆しも多々見えます。

一方国内では、伝統的な和食は食卓に上がる頻度が減っています。お米を例に挙げると、昭和37年度を境に一人当たりの消費量は年々減少。昭和37年度には１人当たりの年間消費は118.3kgでしたが、平成17年度にはその半分近くの61.4kg（約409合、１日約1.1合（150精米g＝１合で換算））にまで下がっています（農林水産省データ）。魚も同様に、若年

層だけでなく、70歳代の魚食世代に至るすべての世代で肉食増加魚食減少傾向です（水産庁データ）。魚は肉に比べて割高で調理の手間がかかるイメージが強いため、最近すぐに食べられる加工食品のファストフィッシュを水産庁が推奨しています。

海に囲まれ、コメの恩恵を受けて暮らして来た日本で、その２大看板が危うくなっているのですから、国内における和食の未来が明るいとはいえませんね。不安を持ち、海外に販路を委ねる企業も少なくありません。

消費の低迷だけでなく、文化やモラル、メンタル面や環境問題など、和食の低迷は日本人の価値観や意識にも深く影響があると思っています。そういった点でも危機感を感じる昨今です。

「世界で和食が人気なのは何故でしょう？」

この数年で、その理由は変化して来ています。以前はヘルシーなイメージでしたが、近年は、素直においしいから、さらに繊細で美しいから、などと和食の美学に共鳴する人が多くなったように思うのです。日本人が一品の料理に費やす労力や気配りを感じ取る外国人は確実に増えています。さらに丼や粉ものなどのファストフードにも慣れてきて、和食の概念もバリエーションが豊富になったことや、「ナンチャッテ和食」が多いのも、良い意味では和食人気の安定につながっていると思います。しかし、海外からも評価されつつある繊細な側面に、日本人が鈍感になりつつあります。

和食ほど調理法から食事作法、調理器具に食器、食材の選び方や切り方に至るまで、細かく決めごとを作っている国も稀有でしょう。世界随一の国だと言っても良いと思います。

例えば「箸」。中国や韓国、タイ、ベトナム、ミャンマーなど、米を食べるアジアの国では箸を使うのですが、日本以外の国のすべてが、箸は食事を運ぶ道具。しかし日本は違います。単なる道具ではなく、もともと神さまに捧げるものを手掴みでは失礼だ、ということから神さま用として神事に使用された経緯があるのです。そのため、日本ほど箸使いのマナーが細かな国は他になく、用途ごとの箸の使い分け、箸に対することわざなど広がりを見せており、身近な道具である箸に関してだけでも“人生訓”としての役割を担っているのです。

こういった食に対する精神性や神秘性は、料理に表現されています。例えば正月にいただくおせちは、その代表ですね。正月は１年のうちで最も大切な祭

事の一つで、何といってもその年の歳神さまをお招きするのですから、御馳走を出さなくてはなりません。黒豆は無病息災、数の子は子孫繁栄、田作りは豊作を願い、きんとんは財産がたまるように……などなど。おせちには、その中の料理一つ一つすべてに願いや感謝の意味を込めています。形や大きさ、色、言葉など、さまざまな視点から多角的に構成されていて、その願いのどれかはすべての日本人に当てはまるようにできていて、凄いと思います。

また、おせちはガツガツ食べない料理です。元々は、普段家事に多忙なお母さんを正月くらいは一緒にゆっくり歳神さまをお迎えできるように休ませよう、という意味もあり、味付けを濃く保存性を高め、正月中食べ続けられるようにした料理なのです。

正月に供える鏡餅も、昔は特別なものでした。白米は庶民には大御馳走。その白米をのした餅を２重に重ねて、いっそうの喜びを表現しています。鏡は神秘で貴重なものでしたので、その形にもこだわりが。そして、決してすぐには食べない。神さまに供えたおすそ分けをいただく、神人共食にこだわる。切腹をイメージするため鏡切りとも鏡割りとも言わず、開くという明るい言葉を用いて“鏡ひらき”。

空腹と同時にすぐ食べる、自分さえ良ければ、といった考えは、基本的に和食には少なかったのです。食材の“命”をいただくことに感謝し、利便性を求めない食べ方をして来ました。民度が高く、誇り高いと思います。

時代は変わり、私たちは利便追求をし、売れる食品を作って来ました。現代のトレンド食品も、技術力も目を見張るものがあります。その点も海外に評価されています。その素晴らしさも理解しつつ、それでも先人が大切にした心の充実を求めた食べ方も、普段の食卓でも忘れずにいられたらと願います。

強力！厨房の鉄人への道

第6回 飲食店の経営を考える

NRTシステム㈱　代表取締役　畑　治

連載開始以降、外食産業市場規模、コンサルタントの仕事ならびに、厨房計画をテーマにしてきましたが、今月は飲食店の経営という観点から「ひと」「もの」「おかね」について、考えてみたいと思います。

はじめに

飲食店の売上は、飲食単価（客単価）と客数で決まることはご存知のことと思います。これはこの業界にいれば、知らない人はいないと思います。

売上＝客単価×客数

それでは、現状より上の売上を上げるためには、どうすればいいでしょうか？

これも皆さんよくご存知のことだと思います。そうです。客単価を上げるか、客数を上げればいいのです。では、そのためには、具体的に何をすればいいでしょうか？

客単価を上げるためには、お客さまにさらにもう１品というように追加で料理を頼んでもらうか、より単価の高い料理を頼んでもらえるようにしなければなりません。何をしなければならないかはたくさん考えられますが、少なくとも次のようなことに取り組む必要があります。

1）メニューの見直し

コストオンしても食べてみたいと思わせるメニューの開発などが該当します。

2）サジェスティブ・セリングの実施

フェアメニューを提案したり、プラス１品をイメージできるようアドバイスしたりする（サジェスティブ＝暗示する）販売のことをいいます。お客さまに抵抗なく、客単価を上げ売上を伸ばす有効な手法とされています。

ファミリーレストランでの「ドリンクバーのご利用はいかがですか」とか、マクドナルドでの「一緒にポテトはいかがですか」と聞いてくるのが端的な例です。

また、客数というのは、店舗の席数と客席回転率で決まります。このことも、皆さんよくご存知のことだと思います。

客数＝席数×回転率

単純に客席を増やせば良いという訳ではないことが、重要なことです。特に食事が目的で来店する店舗であれば、お客さまは一般的に食事が済めば退席します。したがって、いかに早く同じ席に次のお客さまを案内できるか、すなわち一つの席で何人のお客さまに食事をしていただけるかが重要になります。

席数を増やすことは、お店を大きくすることです。そうすると初期投資も大きくなりますし、家賃も高くなります。ですから重要なことは、席に案内したら、いかに早く注文をとり、料理を作って提供できるかということです。一般的なレストランでは、注

文から料理提供まで10～15分といわれますが、厨房機器の能力やスムーズなオペレーションが重要になって来ます。私は厨房計画する仕事を始めた頃、「厨房から料理が集まる所を注意して考えよ」とか「最低でも１卓の席数分の食事が同時に作れる機器能力を確保せよ」などと教わりました。しかし、喫茶店やカフェは別です。席に座っての滞在時間が長くなる傾向がありますから、席数を確保することは重要になります。

では、読者の皆さんは、売上を上げるためには、「客単価を上げるか」、「客数を増やすか」どちらが重要だと思いますか？

もちろん、客数を増やすことです。客単価を上げるためには、店舗側でさまざまな仕掛けや取り組みが可能ですが、お客さまの数を増やすことは並大抵のことではありませんし、相手のあることです。ですから、客数が増えているお店は、仮に現在あまり儲かってなくても、取り返しは可能だと思います。

よく聞く話ですが、売上を増やすために客席を増やそうとするオーナーがいます。繁忙期にウェイティングが多いお店ならば、厨房能力とのバランスが大きく崩れない程度ならば効果があるかもしれませんが、そうでないお店では逆効果になることもあります。空席が目立つようになり、流行っていないお店のように見えるかもしれません。

飲食店の収支について

本論に入りますが、飲食店の収支は以下のように示されます。

売上＝経費＋利益
＝固定費＋変動費+利益（∵経費＝固定費＋変動費）
＝固定費＋変動費比率×売上+利益（∵変動費＝変動費比率×売上）

そして、利益＝０の売上を損益分岐点売上といい、以下のように表されます。

損益分岐点売上（利益＝０の時の売上）＝固定費÷（１－変動費比率）

したがって、損益分岐点を押し上げる要因としては、「固定費の増加」と「変動費比率の低下」が考えられます。すなわち、収益を上げるポイントは、「固定費を抑えること」と「固定費を変動費化すること」となります。

科目	金額（目安）
食材原価	売上比 30～35%
人件費	売上比 25～30%
水光熱費	売上比 4～7%
消耗品費	売上比 2～3%
修繕費	売上比 1～2%
広告宣伝費	売上比 2%〔初年度 5%〕
その他一般管理費	売上比 5～8%
地代家賃	売上比 7～12%

表1　一般飲食店の経常支出の例

一般的に飲食店舗の経常収支は、表1のように考えられています。重要なポイントは、以下の通りです。

1）食材原価と人件費は連動するということ
2）業種・業態により各経費の売上比は若干異なること
3）経常利益ベースで、10%前後という事例が多いということ

便宜上、ここでは傾向値として、売上比で表現していますが、一般的には人件費、広告宣伝費、地代家賃などが、固定費となっています。

前述の通り、収益を上げるポイントとして、パート・アルバイトの戦力化が成否のポイントになります。いかに変動費化できるようなシフト計画を作り、定着率を高めるかが重要になります。

表１の経常支出を補足説明しましょう。FLコスト（プライマリーコスト）といわれる食材原価（Food Costs）と人件費（Labor Costs）にかかる費用を売上の60%以内に収めることを目標にすることが重要になります。この二つの経費は、一緒に考える必要があります。

1）加工度高い食材を使用すれば、食材原価は高く

なります。しかし、パート·アルバイト化が進められやすくなり、人件費は抑えることが可能になります。

2）人件費の高い腕の立つ職人を雇えば、人件費は高くなりますが、食材を有効に活用することができるようになるので、食材原価を抑えることが可能になる。

したがって、業種・業態によって、食材原価と人件費にかかる費用のそれぞれの割合は異なるが、トータルでは大きく変わらないという傾向があります。業種・業態で内訳は異なるが、FLコストはトータルで考え必要があるということです。ちなみに、FRチェーンでは、55～57%程度と思われます。基本は、社員２～３名で、パート・アルバイト化を進めて、人件費を抑えています。

また、チェーン店では、上記経費の他に本部経費、ロイヤリティというのが発生します。その代わり、広告宣伝費などを本部がまとめて行ってくれるなどといった利点もあります。

飲食店の計画を進める際には、以上のような収支計画を立て、事業計画を行い、投資額を決定していく必要があります。多店舗化を進めるチェーン店では、年間経常利益が総投資の４分の１以下というのが目安になります。人時売上高（売上高÷総労働時間数）は5,000円以上を目標にする必要がありますし、人時生産性（粗利益÷総労働時間数）は4,000円以上を目標にする必要があると言われています。しかし飲食店の場合、実際には、食材原価が30%程度ですから、人時売上高を5,000円としますと、人時生産性は、3,500円程度になりますし、人時生産性を4,000円とすると、人時売上高は約6,000円程度が必要です。

飲食店経営の基本（ひと・もの・おかね）

飲食店のマネージャー（店長）が、月が変わって「先月はよく売れたなあ」とか「先月は原価が高かったなあ」と言って、前月を振り返る言葉をよく耳にします。

では、そのマネージャーは、いつの段階でそのことが分かったのでしょうか？

本来、マネージャー（店長）であれば、そういったことは月末を迎えることなく、予測して把握していなければなりません。したがって、そんなことで一喜一憂するのではなく、予想が外れた原因を確認し、今後に向けて修正する方法を検討しておく必要があります。すなわち、マネジメントとは可能な限り、店舗運営を定量化し、標準（本来あるべき姿）と実際を対比し、そのブレを補正していくことにあります。マネージャーは、そのことを進めていく上での店舗の責任者であるということになります。

また、店舗の責任者であるマネージャーは、店舗におけるさまざまなことに対応していく必要がありますから、すべてを自分の力だけでやっていくことには限りがあります。ですから、自分の考えていることを実現していくためには、アシスタントマネージャーをはじめとした他のスタッフとコミュニケーションを取り、チームの目標とその進め方について、チームのメンバーに伝えて協力体制を整えておくことが重要です。

自分が考えていることを他人の手で実現することは、オペレーションを単純化・標準化することにより、誰でもができるような飲食店運営の仕組みを構築することが必要になります。すなわち、「誰がやってもできる仕組み」を確立することです。

飲食店経営の基本は、「ひと」「もの」「おかね」です。年間予算（年間売上目標）から毎月の売上目標に分解し、さらに毎日の売上目標を決定することから始まります。当然その際には、季節ごとの変動や曜日ごとの変動を把握して決定します。

これについては、以下の項目をコントロールしていたように記憶しています。

「ひと」の管理

- **人時売上高**
- **標準労働時間と実際労働時間**
- **ワークスケジュール**

「もの」の管理

- **棚卸高（数量）**
- **歩留まりと廃棄量**
- **標準（理論）原価と実際原価**

「おかね」の管理

- **売上高**
- **つり銭金**

・現金過不足

ちなみに、私が大学生の時にアルバイトしていたチェーン店は毎日の管理を基本とし、毎日営業が終わると標準（あるべき姿）と実際の数字を対比し、差異の原因を追究し、翌日以降に修正を行っていました。具体的には、以下のことを毎日行っていました。

1）時間帯ごとの売上目標を設定し、それに基づいて、ワークスケジュールを作成し、実際の売上が目標を下回る場合は、出勤して来たアルバイトに帰ってもらう（当然、次回のシフト決定の際のアドバンテージを受け取ります）。
2）総原価の80%に相当する食材と単価の高い食材は、毎日棚卸して、実際の原価を算出し、販売数量をレシートから集計し、レシピに基づく標準原価と対比する。
3）１日２回、売上金を事務所に引き上げ、現金過不足を確認する。万一過不足があった場合は、原因を追究し、報告する。

これらの店舗運営の流れをチャートにすると、次のようになります（図１・図２・図３）。

「ひと」については、１日の売上目標から標準労働時間（理想値）を決定し、時間帯ごとの売上目標に対して労働配分を考慮し、ワークスケジュールを完成させます。そして、実際の売上と労働時間を対比しながら、人件費をコントロールして行きます。

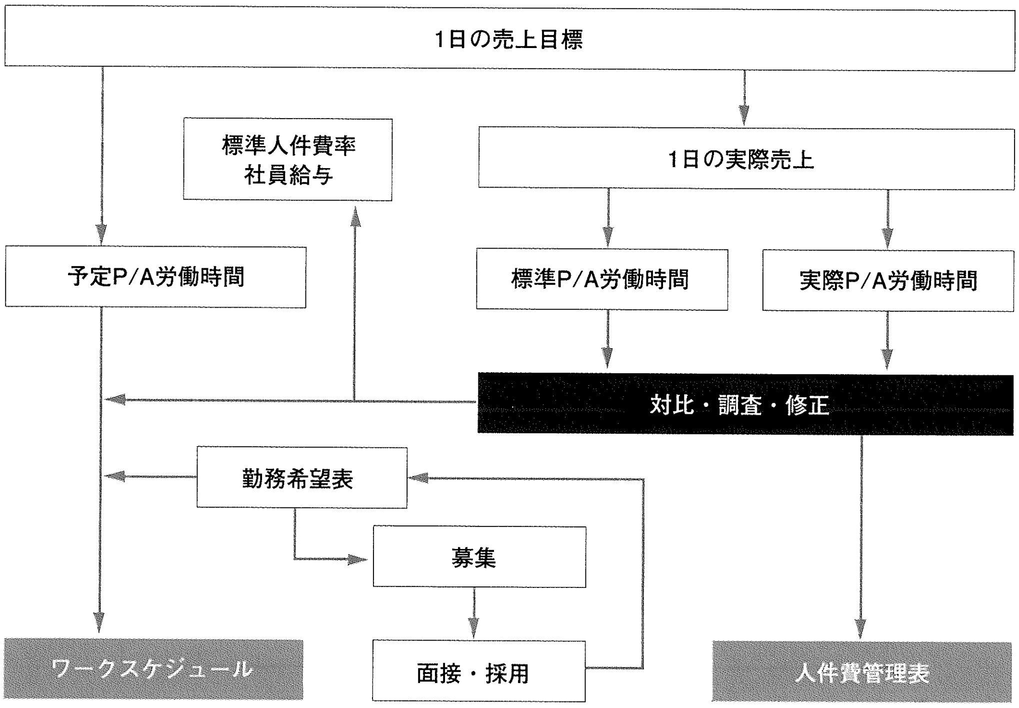
「もの」については原材料費がそれに当たります。POSデータを活用して、１万円売上に対して、何がいくつ売れるかという数字を把握し、売上目標に対する予測販売数を想定し、在庫量を決定します。販売データに基づく標準原価（理想値）を明確にし、それと実際の棚卸データから出した実際原価を対比して、原材料費をコントロールしていきます。棚卸はできることならば、使用量が多いものや原価の高いものについては毎日することが望ましいといえます。

「おかね」については、釣銭（売上準備金）の金種と額の取り決めから、現金チェックによる過不足のチェックを行います。過不足のチェックは、基本的に１日２回以上複数回行い、チェックをすることで、レジ操作による不正と防犯を兼ねた万券の回収も行います。

おわりに

今月は、売上と収支について、飲食店の経営という点から「ひと」「もの」「おかね」のマネジメントについて、私の考えをお伝えしました。店舗のマネージャー（店長）は、「売上推移」「客数」「客単価」

図1　店舗運営の流れ（ひと）



「人件費推移」「アルバイト時間数」「実原価」といった店舗運営の基礎数字は一覧表にしておき、店舗状態を常に数字で把握しておくことが重要です。

図2　店舗運営の流れ（もの）

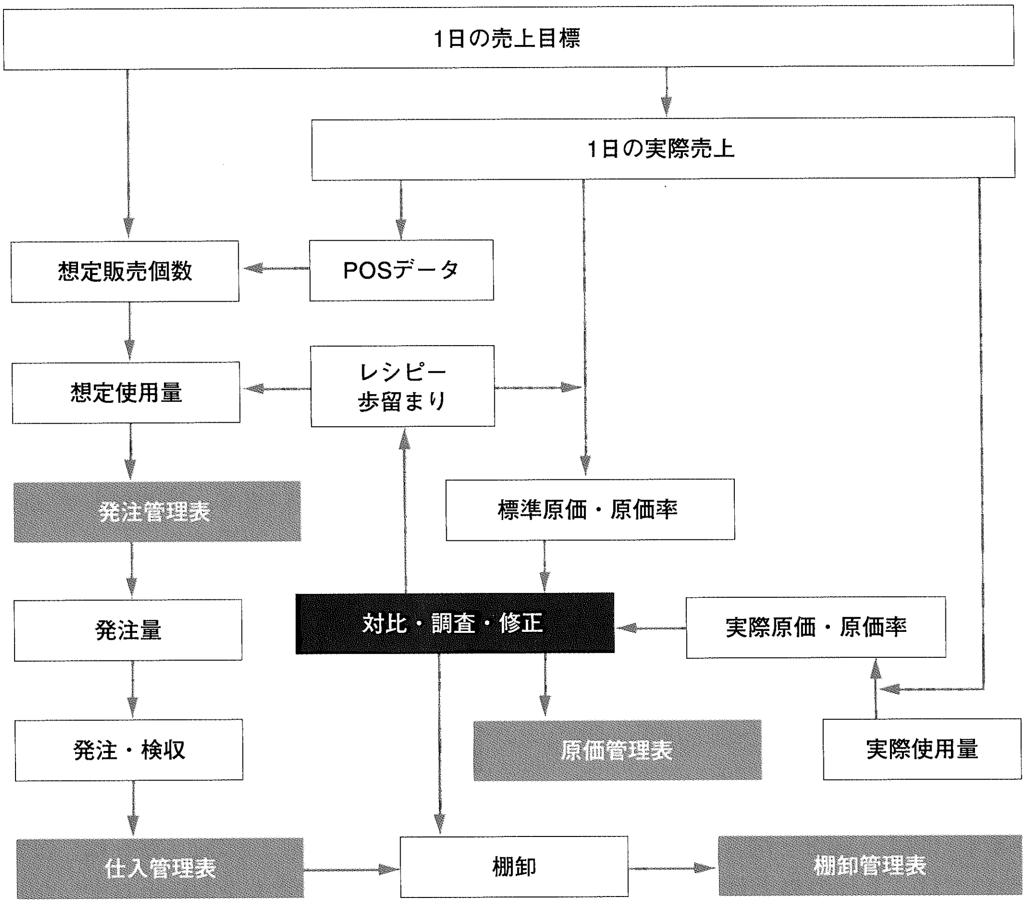
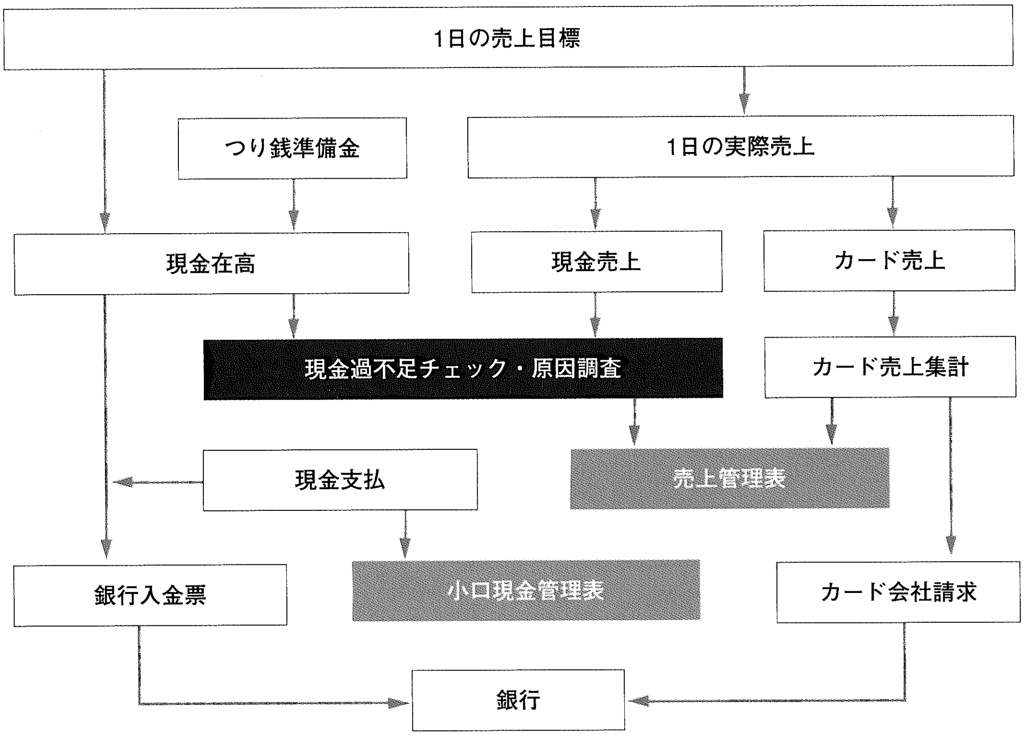


図3　店舗運営の流れ（おかね）



【1】10月の相談受付の概要

(1) 受付件数

受付件数は21件で前年同月の17件に対して123.5％。

(2) 特 徴

◇事故クレームは、カートリッジガスこんろ（直結型）を初めて山で使用したところ、着火直後に炎が上がり容器が爆発し火傷を負った等２件。

◇品質クレームはガスこんろの五徳がつるつるしていてフライパンが滑り落ちてしまうの１件。

◇一般相談は、容器をセットしたカートリッジガスこんろを電気こんろの上に置いたまま、電源を切り忘れてしまったため容器が加熱され爆発した。PL保険で損害賠償してほしい等４件。

◇問合せは、ガスこんろを使用後、元栓を閉めて一時間経過したにも関わらず、グリルの奥を覗いたら小さな火が燃えていた。当該メーカーからよくある話であるかのように言われたので不安だ等14件。

【2】受付実績

（単位：件数）

相談者／内容	事故クレーム	品質クレーム	一般相談	問い合わせ	合計（構成比）
消費者	0	0	4	5	9(42.9)
事業者	2	0	0	3	5(23.8)
司法・行政	0	1	0	6	7(33.3)
その他	0	0	0	0	0(0.0)
合計（構成比）	2(9.5)	1(4.8)	4(19.0)	14(66.7)	21(100.0)

注） 前年同月の受付件数は17件、事故クレーム件数は２件

【3】主な関係行事

(1) 消費生活センター訪問

・京都府消費生活安全センター 及び 京都市消費生活総合センター （10／11）

(2) 理事会：一般社団法人 日本ガス石油機器工業会 理事会 （10／18、19 下関）

(3) 見 学：岩谷産業㈱中央研究所、NITE、JIA （10／24、25）

【4】事故クレーム

①ダクト直結式給湯器の給湯配管が破裂した

◇店舗に設置された約６年使用のダクト直結式給湯器が着火しないという連絡を受け、部品を交換し点火テスト、ガス漏れ、水漏れ検査を行い修理を完了した。同日、機器から爆発音がし、機器側方及び背面の壁が破損し機器のフロントカバーが外れたとの再連絡を受けたので確認したところ、ガス漏れや外部内部の変形は無く、点火消火の動作も正常で、機器に異常は無かった。よって、機器に起因するものではなく推奨外の給湯配管を使用したことが原因だと推測される。店舗様の要望により機器並びに給湯配管の調査をお願いしたい。

◆現在、外部検査機関とともに調査中

②カートリッジガスこんろを着火した直後に炎が上がり、容器が爆発し火傷を負った

◇カートリッジガスこんろ（直結型）を初めて購入し、山でこんろと容器を接続し点火操作をしたところ、勢いよく炎が上がった。驚いて手を離したため、こんろと容器が地面に落ちて燃え続け爆発し火傷を負った。調査をお願いしたい。

◆外部検査機関とともに調査したところ、被害者は初めての使用で不慣れであったこともあり、こんろと容器を接続する際、斜めに傾けて接続した。そのため容器から液状のガスが噴出し、点火した時に大きな炎が上がったと推測される。また、地面に落ちて横倒しになって器具栓が開の状態で燃え続けたことにより容器が加熱され、容器内圧が高くなり爆発したものと考える。取扱説明書の注意事項に「新品のガスカートリッジには液状のガスが上部まで入っていますので、斜めに傾けず垂直に取付けてください」と明記されている。事故品に構造上や安全上の欠陥があったとは認められなかったが、今後は取扱説明書を確認の上、安全に使用することが必要である。

【5】未解決の案件処理状況（インフォメーションで掲載した事故案件）

10月度の未解決案件処理件数は０件。

支　部	会員No.
関東	1094

株式会社HALTON

40年以上、世界中に質の高い新鮮な空気を贈り続けて来た、フィンランド発のグローバル企業。

代表取締役社長
町井　義生

――貴社設立のきっかけについてお教えください。

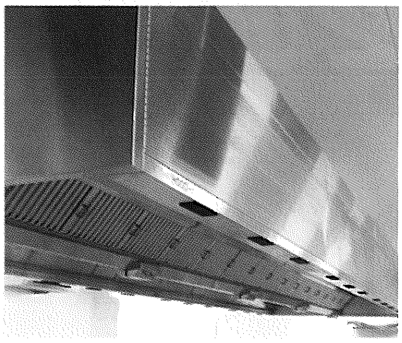
Haltonグループは、フィンランドの厳しい自然環境に対応することを目的として設立されました。室内環境分野に特化し、収益性の高い革新的な製品やシステムを提案する業界のリーダーです。高い効率を誇るHaltonの換気システムは、40年以上にわたって開発・デザイン・製造され続け、世界各国で豊富な実績があります。私どもは質の高い新鮮な空気こそ、より健康で、より生産的な生活の原動力であると信じています。当社は、各種の厳格な基準とガイドラインに基づき、最もエネルギー効率が高く、最も衛生的で安全な室内環境を可能にしています。また、私どものグローバルな実績は、各国の市場ニーズに応える独自の解決策を提案しているからに他なりません。そこで培った知識と柔軟なアプローチは、他社では得ることのできない高い顧客満足度をお届けしています。

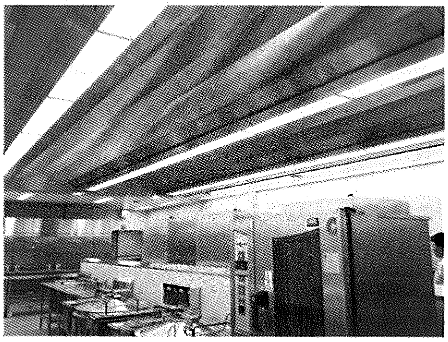
㈱HALTONはEnable Wellbeing（快適性の創造）をミッションステートメントとして掲げている、Haltonグループの100％出資子会社です。その前身は、ヴィンボック換気天井システム（ドイツ、Wimboeck GmbH社製）の日本市場開発と拡販を目的として、1998年に設立されたヴィンボック・ジャパン㈱です。2007年にHaltonグループ傘下になり（社名変更は2009年１月）、室内空調分野・厨房換気分野・船舶分野の三つの事業部を展開する本社の下で、世界各31ヵ所以上の拠点と密な連携をとりながら、ローカライズされたグローバルな製品やサービスの展開をしています。

――提供している製品・サービスについてお願い致します。

Haltonは、室内環境を改善するシステムや製品を開発・提案することにより、お客さまの経営品質を向上し、収益性を改善すべく、製品とサービスを提供しております。

バックヤード・オープンキッチン、カフェテリア、ファストフードなど、業態・形態を問わず、空気質についての高い知識と技術をフルに活用。高効率フー


キャプチャージェット3キャノピー


同社の施工による厨房の換気天井システム

UVカセット

ド「キャプチャージェット３キャノピー」や「換気天井システム」を含む、多くの高品質なシステムやソリューションを、世界中にある営業拠点と五つの製造拠点から提供しています。その高度な技術は、イニシャルコストとランニングコストの削減を両立すると同時に、キッチンやダイニング、そして屋外に排出される臭いを削減します。さらに、省エネルギーでありながら空気質の高い優れた厨房環境を実現し、スタッフの満足だけでなくビジネスの収益性の向上をも生み出します。幅広い専門知識と、ニーズに対する柔軟性および自社の特許技術などを駆使し、顧客の記憶に残る室内環境を創るHalton。世界中のフードサービスオペレーションを革新し、生産性の向上に貢献します。

Haltonのフードサービスが創造するストレスフリーな空間。その快適な環境は、あなたに新たな感動をもたらすでしょう。

――貴社のセールスポイントについてお願い致します。

「少数派だからできること」「チャレンジし続けること」「世界に広がるHalton社の一員であること」、そして「日本ならではの文化」に誇りを持っているから発信できることがある。㈱HALTONは、そんな社風にあふれています。Halton製品を選択してくださるすべての人々に満足していただけるよう、日本のスタッフ全員が「Halton Aura」を内に秘め、日々取り組んでいます。

具体的には、空調機器メーカーであるHalton社の室内空調分野全般の高い技術と経験、そして、厨房用換気天井システムのパイオニアであるWimboeck社の厨房換気分野全般の高い技術と経験を生かし、両社の各分野間の技術融合による相乗効果により、厨房換気製品の概念を変える、使いやすくパッケージ化され、シームレスに管理できるHaltonプラットフォーム製品の充実とサービスの提供を目指しています。

――工業会、厨房業界についてのご意見や今後の抱負をお願い致します。

私達の目指す将来は、私たちとのご契約がお客さまにとって、単なる“室内空気のケア”から“幸福の実現”へと変わることを目指しております。われわれはその仕事の範疇を、室内空気の質の向上から室内環境の質、エネルギー効率、および安全へと広げ続けており、Haltonブランドでは、ソリューション、サービスなどの新製品を常にリリースしております。ソリューションは、建物全体のライフサイクルの初期計画から建物使用開始までをカバーしております。イノベーションを通じ、スムーズな共同オペレーション、そして生産性の向上など、われわれはグローバルにお客さまの最大の付加価値を提供することができるよう、努力する所存でございます。

●設立
1998年1月
●代表者
町井　義生
●資本金
1,000万円
●従業員数
11人
●業種
換気関連製品の輸入・販売・施工及びメンテナンス
●主要取引先
㈱大林組、清水建設㈱、鹿島建設㈱、㈱竹中工務店、㈱フジタ、㈱新日本空調、高砂熱学工業㈱、新菱冷熱工業㈱、ダイダン㈱、東洋熱工業㈱、クリナップ㈱、㈱フジマック、北沢産業㈱、疋田産業㈱、㈱丹青社、㈱乃村工藝社
●本社
〒151-0072　東京都渋谷区幡ヶ谷1-20-11
幡ヶ谷ART-II
TEL03-6804-7297　FAX03-6804-7298
●関連会社、工場等
本社機能：フィンランド、アメリカ合衆国、マレーシア
事業部：Halton、Halton Foodservice、Halton Marine
自社工場：9ヵ国、ライセンス工場：5ヵ所
海外拠点：25ヵ国
●ホームページ
http://www.halton.co.jp

最新外食トレンド2013

No.12 外食産業とチェーン理論

宮城大学食産業学部
堀田　宗徳

1. はじめに

外食産業は、昭和40年代後半、「産業化」されたと言われている。理由としては、今の大手外食企業が1号店を開設したことにあるが、その背景として、外食産業にとって規制緩和である資本の自由化による米国からの外食企業の進出やシステムの流入、高度経済成長に伴う所得の増大、消費動向の変化などが挙げられる。

外食は「産業化」されて、まだ、40年余りしか経っていない、最も遅れた産業の一つである。しかし昭和50年には8兆円台であった市場規模が、平成24年には23兆円台と、この40年間で市場規模が急速に拡大した。

このように外食産業が急速に拡大した背景の一つに、チェーンストア理論がある。

今回は、外食産業とチェーンストア理論におけるメニュー提供プロセスについて検討することにする。

2. チェーンストア理論

チェーンストア理論とは、Weblio辞書のフランチャイズ用語集によると、「チェーンストアとは10店舗以上を指す。この多数の店舗を開発し運営する思想と仕組みを理論的に説明したものがチェーンストア理論である。この理論の根底には、規模の利益を追求するマス（大量）理論がある」としている。

また、運営面では「事業戦略、商品開発、調達、人事・財務・管理などの中枢的機能を本社（本部）に集中させ、店舗（現場）はオペレーションに専念することで最大の運営効率を挙げ、同時にコストダウンを可能とする考え方」であり、それを可能にするため、標準化（standardization）、単純化（simplification）、専門化（specialization）の3Sの手法をとっている。

この考え方を外食産業に置き換えると、メニュー開発や食材調達、人事などの権限はすべて本社が持ち、店舗はマニュアル等によりオペレーションに集中し、どこへ行っても同じ味、同じ価格、同じサービスを提供することになる。

また、同じ形の店舗を多店舗化することで、業容が拡大し、経営効率とコストダウンが可能となる。

しかし最近の外食企業等を見ると、マニュアルのない企業や、エリアにより味付けを変え価格も一物二価にしている企業が出て来ている。

また、中央集権的な運営から店長に権限を委譲している企業も見受けられるようになった。

これらのことを考えると、外食が「産業化」され、急速に拡大する中にあって、非日常的な外食から日常的な外食に移行し、消費者のニーズが多様化したことや大量生産大量消費の時代から多品目生産少量消費への移行で、完全なチェーンストア理論が、最近では少しずつ変化している状況にある。

3. 二つの調理技術体系

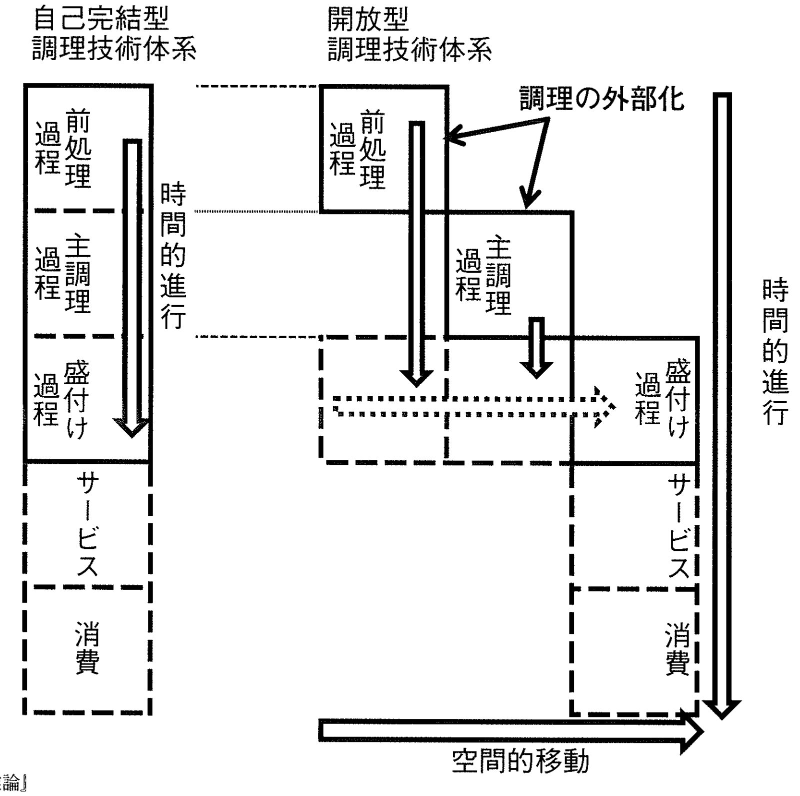
ここでは、チェーンストア理論での食材調達、メニュー提供プロセスについて検討してみる。

岩渕道生氏は、著書『外食産業論』の中で、メニュー提供のプロセスを同時空間で、前処理過程→主調理過程→盛付け過程→サービス→消費と時間的な進行がある場合を「自己完結型調理技術体系」と位置付けている。

また、時間的進行と共に空間的移動が行われている調理を「開放型調理技術体系」と呼んでいる。

前者の体系は従来の飲食店のメニュー提供プロセスであり、各過程の担当者が異なったとしても、同時空間であることから、食材仕入れから調理、メニュー提供までのプロセスは、多店舗化には向かないシステムであった。

しかし後者は各過程の分業化が進み、前処理過程と主調理過程が異なる空間で行われたことで、店舗



資料：岩渕道生著『外食産業論』

では単純な（マニュアル化された）盛付け過程→サービス→消費となり、多店舗化が可能となった。すなわち、チェーン理論が導入されたことで、前処理過程と主調理過程が異なる空間と行われる調理の外部化（例えばセントラルキッチンなどの出現）が行われるようになったことが大きな要因である。

食材仕入れも調理の外部化により大量に仕入れることが可能となり、規模のメリットが図られるようになった。

以上のことから、この開放型調理技術体系により店舗拡大が容易になったと考えられる。

4. まとめ

外食産業は、チェーンストア理論を導入することで、急速な多店舗化や調理の外部化で大量仕入れなどの食材調達が可能となり、調理提供のプロセスも従来店舗と異なり、複雑な（技術力が必要な）過程は異空間での分業体制となり、店舗では単純作業を行うだけとなった。

しかし今日発生している一連のメニューの誤表示（偽装）は、この調理の外部化が少なからず影響している部分もあるように思われる。

すなわち、従来の飲食店で行われていた自己完結型調理技術体系では、各過程の担当者が異なっていても同時空間で時間のみが進行していくため、食材とメニュー表示との乖離はほとんど発生することはないと思われる。

しかし開放型技術調理体系では、異空間で時間の進行が進めば、各空間での密なコミュニケーションが必要となる。その情報伝達（コミュニケーション）がないと、食材とメニューの間で異なった表示が起きる可能性が考えられる。

それ故、分業化体制での食材調達、メニュー提供については、各部門間での情報伝達やチェック機能が必要となって来る。

ただ、以上に述べていることは、提供サイドの技術的（システム的）なもので、product outの考え方であり、消費者サイドから見れば、食材とメニューの表示が異なっていれば、何を信頼していいか不安になり、偽装していると思うのも当然であり、消費者と飲食店との信頼関係が失われることになる。

また、大部分のまじめに表示に取り組んでいるレストランや生産者の方にも大きな影響を及ぼすことになる。

ホテルやレストランは、ホスピタリティ（おもてなし）を重視する産業である。

全体から見れば一部の企業の行為とはいえ、いつの間にか企業の論理が先行していることが残念でならない。

今後、消費者との信頼を一刻も早く回復することが必要となる。

工業会認定グリスフィルター、エクストラクター、セパレーターに基準適合ラベルを貼付

工業会では、業務用厨房設備に付属するグリス除去装置（グリスフィルター、エクストラクター、セパレーター）については、「業務用厨房設備に付属するグリス除去装置の技術基準」（日本厨房工業会の自主基準）に基づく試験を実施しております。基準適合品には工業会認定のラベルを貼付し、市町村条例等で定められるグリス除去装置に関する規程等に適合したものとして取り扱われております。

ラベル見本

●グリスフィルター技術基準適合品

認定日	技術基準適合品	認定製品コード	会社名	電話番号
12.10.24	ダブルチェック	12-002-0201	㈱クラコ	06-6222-6711
10. 2.17	ダブルチェックLL	10-002-0202	㈱クラコ	06-6222-6711
10. 6.23	ダブルチェックM型	10-002-0203	㈱クラコ	06-6222-6711
09. 8.25	グリースダンパー	09-002-0204	㈱クラコ	06-6222-6711
10.11.22	バッフレッシュⅡ	10-002-1302	㈱アクシー	06-6682-2251
10. 2.17	ファイヤーグリスフィルター	10-002-1404	㈱深川製作所	048-257-3111
10. 6.23	ファイヤープルーフⅢ型	10-002-1502	新成工業㈱	03-3403-2216
09. 6.29	グリーサー	09-002-1701	ホーコス㈱	084-922-2855
09. 4.23	Vフィルター	09-002-1704	ホーコス㈱	084-922-2855
11. 1.26	円筒形グリスフィルター	11-002-1706	ホーコス㈱	084-922-2855
10. 9. 1	JGZグリスフィルター	10-002-2004	日本設備企画㈱	06-6266-2895
08.12.17	エースフィルター	08-002-2601	エース工機㈱	03-3843-4851
08.11. 5	ニックフィルター	08-002-2604	エース工機㈱	03-3843-4851
13. 7. 4	チャコフィルター	13-002-2605	エース工機㈱	03-3843-4851
09. 4. 2	クリーンテック	09-002-2701	クリーンテック㈱	042-939-1635
13. 7. 4	ニューオンリーワン	13-002-2803	㈱安達工業	0766-28-8100
11. 3.23	EXグリスフィルター	11-002-2902	㈱エルク	03-5379-1522
11. 3.23	EXグリスフィルターPタイプ	11-002-2903	㈱エルク	03-5379-1522
09. 8.26	エイエルフィルター	09-002-3501	㈱エイエル工業	044-555-1185
11. 6.30	スーパークリーンフィルターⅡ	11-002-3902	津守興業㈱	048-222-6187
11. 6.30	スーパークリーンフィルターⅢ	11-002-3903	津守興業㈱	048-222-6187
11. 2.19	カルミックグリスフィルターGF-F	11-002-4001	日本カルミック㈱	03-3402-1581
11. 2.19	カルミックグリスフィルターGF-L	11-002-4005	日本カルミック㈱	03-3402-1581
11. 7. 5	グリスフィルターL8型	11-002-4201	㈱ダスキン	06-6821-5186
11. 7. 5	グリスフィルターL3-Ⅲ型	11-002-4204	㈱ダスキン	06-6821-5186
10.11.26	グリスフィルターN型	10-002-4203	㈱ダスキン	06-6821-5186
12. 5.17	コーワ・クリーンポート	12-002-4801	㈱アクアエアー	045-893-0449
09. 8.25	ソーレⅠ型	09-002-4903	日之出㈱	0532-31-2237
12. 6.28	ソーレⅡ型	12-002-4904	日之出㈱	0532-31-2237
11.12.28	セルテックフィルターL型	11-002-5001	㈱セルテック	047-491-6654
13. 2.26	セルテックフィルターB型	13-002-5002	㈱セルテック	047-491-6654
11.12.28	セルテックフィルターK型	11-002-5003	㈱セルテック	047-491-6654
13.11. 1	セルテックフィルターM型	13-002-5004	㈱セルテック	047-491-6654
12.12.14	SKグリスフィルターⅡ	12-002-5103	㈱サニクリーン	03-3453-2231
13. 7. 4	ユニフィルター	13-002-5301	㈱ユニマットライフ	03-5770-2050
11.12.28	ジョンソンJフィルター	11-002-5401	ディバーシー㈱	045-640-2240
13. 2.26	JフィルターB型	13-002-5402	ディバーシー㈱	045-640-2240
09. 4.23	F　C '09	09-002-5501	㈱HALTON	03-6804-7297
09.10.30	チャントルフィルターⅢ	09-002-5803	山岡金属工業㈱	06-6996-2351
11.12.28	ECOウェーブ	11-002-5901	オピニオン㈱	03-5545-1691

認定日	技術基準適合品	認定製品コード	会社名	電話番号
10.6.23	ECOウェーブα	10-002-5902	オピニオン㈱	03-5545-1691
11.6.30	プラスワン	11-002-4401	JFE商事住宅資材㈱	047-442-6789
12.8.21	プラスワン・スーパー	12-002-6001	JFE商事住宅資材㈱	047-442-6789
12.10.24	DFフィルター	12-002-6201	㈱ダイフィル	06-6746-3773
09.10.30	DVフィルター	09-002-6202	㈱ダイフィル	06-6746-3773
09.6.29	DVSフィルター	09-002-6203	㈱ダイフィル	06-6746-3773
08.9.11	SCフィルター	08-002-6401	三喜ゴム㈱	06-6763-4841
10.7.8	アルファフィルターII	10-002-6502	セコムアルファ㈱	03-3351-5338
10.7.8	アルファフィルターIII	10-002-6503	セコムアルファ㈱	03-3351-5338
12.5.17	CERSUPER	12-002-6901	㈱シー・イー・アール	0466-83-4411
09.7.14	フランケフィルター	09-002-7001	㈱上野製作所	03-3652-5211
11.7.22	H1フィルター	11-002-7101	㈱アルテック九州	0968-68-1455
11.12.28	グリスカット	11-002-7201	㈱クリエ	053-428-0551
13.8.22	アルミ製グリスフィルター	13-002-7301	東洋アルミエコープロダクツ㈱	06-6110-1308

●グリスエクストラクター技術基準適合品

13.4.24	ゲイロードベンチレーターCG3-BDL	13-001-0102	㈱村幸	03-5777-0011
09.8.25	エアロ・ギミック	09-001-0501	㈱クラコ	06-6222-6711
11.3.29	グリスサレンダー	11-001-0701	東新産業㈱	03-3790-2601

●グリスセパレーター技術基準適合品

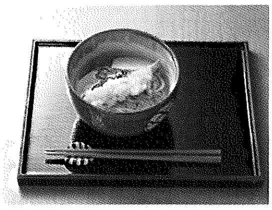
12.10.24	エアロ・ウエイ	12-003-0201	㈱クラコ	06-6222-6711
09.6.29	SOIL SCRUBBER	09-003-0801	㈱加藤厨房設備	03-3745-3141
10.12.21	アクアクリーンシステム	05-003-0901	日本エスシー㈱	03-3221-7911
10.12.22	ぶくぶくジェット	10-003-1004	トーショー機材㈱	03-3615-6011
12.12.14	エアーワンダーII	12-003-1402	㈱シー・エス・エンジニアリング	048-478-7411
13.7.4	MS3型セパレーター	13-003-1603	ホーコス㈱	084-922-2855

平成24年度　交付ラベル　187,420枚

一般社団法人日本厨房工業会

12月（師走）

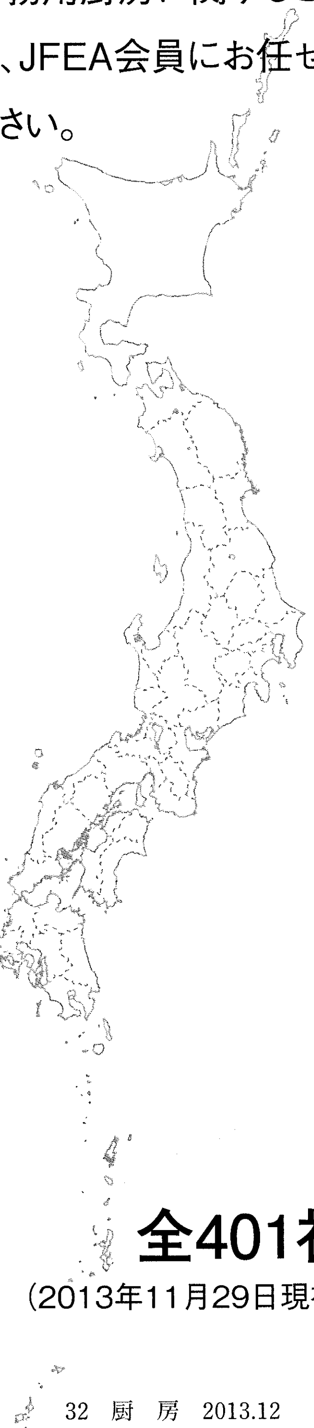
1日（日）　映画の日、鉄の記念日
3日（火）　国際障害者デー、妻の日
6日（金）　姉の日
9日（月）　障害者の日
10日（火）　世界人権デー、アロエヨーグルトの日
11日（水）　胃腸の日
12日（木）　バッテリーの日
13日（金）　正月事始め、ビタミンの日
20日（金）　鰤の日、シーラカンスの日
22日（日）　冬至、労働組合法制定記念日
23日（月）　天皇誕生日
24日（火）　学校給食記念日
25日（水）　クリスマス
27日（金）　官公庁御用納め
28日（土）　シネマトグラフの日
29日（日）　シャンソンの日
30日（月）　正月飾りの日
31日（火）　大晦日



一般社団法人日本厨房工業会会員一覧

北海道から九州まで、
全国をフォローする会員
ネットワーク!

最新厨房設備機器の納入から、飲食店・給食施設の設備設計・施工まで、業務用厨房に関することは、JFEA会員にお任せください。



全401社
(2013年11月29日現在)

●北海道支部

㈱AIHO 札幌支店
北沢産業㈱ 札幌支店
㈲北見厨房
㈱コメットカトウ 札幌営業所
サンウエーブキッチンテクノ㈱ 札幌営業所
サンスチール工業㈱
㈱白石製作所
タニコー㈱ 北海道事業部
厨房サービス㈱
㈱中西製作所 北海道支店
ニチワ電機㈱ 札幌営業所
日本調理機㈱ 北海道支店
パナソニックES産機システム㈱ 北海道支店
福島工業㈱ 札幌支店
㈱フジマック 札幌営業部
細山熱器㈱ 札幌営業所
㈱ホワイトスチール工業
㈱マグナ 札幌営業所
㈱マルゼン 札幌営業所
三浦工業㈱ 食機札幌営業課

●東北支部

●岩手県
㈱AIHO 盛岡営業所
三機商事㈱

●宮城県
㈱エフ・エム・アイ 仙台営業所
エレクター㈱ 仙台営業所
㈱大穂製作所 仙台営業所
北沢産業㈱ 仙台支店
㈱コメットカトウ 仙台営業所
タニコー㈱ 東北事業部
東北アイホー調理機㈱
㈱中西製作所 東北支店
ニチワ電機㈱ 仙台営業所
日本洗浄機㈱ 仙台営業所
日本調理機㈱ 東北支店
パナソニックES産機システム㈱ 東北支店
福島工業㈱ 東北支店
㈱フジマック 東北事業部
㈱北拓機工
ホシザキ東北㈱
細山熱器㈱ 仙台出張所
㈱マルゼン 東北営業所
三浦工業㈱ 食機仙台営業課

●秋田県
㈲ケーエムイー
新日産業㈱
㈱ビンテック
㈱フルタ

●山形県
㈱三陽製作所
せんじん商事㈱

●福島県
㈲浅川製作所

●関東支部

●茨城県
小野地 賢治
東邦厨房㈱

●群馬県
伊東電機関東販売㈱
㈱大道産業
パナソニック㈱アプライアンス社
㈲坂東厨房

●埼玉県
㈲イー・ジャパン・フード・サービス
㈱ウエテック研究所
エース工業㈱
㈱エム・アイ・ケー
㈱小倉厨房工業所
桐山工業㈱
クリーンテック㈱
㈲敬和
㈱河野製作所
㈱伸和商会
仲産業㈱
㈱中西製作所 北関東支店
㈱ネオシス 本社工場
㈱深川製作所
㈱扶洋 関東支店
㈱本庄厨房機器製作所
㈱モリチュウ

●千葉県
㈱関東三貴
JFE商事住宅資材㈱
㈱セルテック
㈱千葉工業所
㈱野田ハッピー
㈱舞浜ビルメンテナンス

●東京都
㈱AIHO 東京支店
秋元ステンレス工業㈱
アサヒ装設㈱ 東京営業所
東産業㈱
㈱泉設備
㈱ISEKIトータルライフサービス
イトヤ㈱
㈱ウィンターハルター・ジャパン
㈱上野製作所
エース工機㈱
エスケーエイ㈱
㈱エフ・エム・アイ 東京本社
エレクター㈱
エレクトロラックス・ジャパン㈱
㈱エレミック
㈱オーディオテクニカ
㈱大穂製作所 東京営業所
オザキ㈱
オピニオン㈱
オルガノ㈱
㈱カジワラキッチンサプライ
㈱加藤厨房設備
㈱キシ・トレーディング
北沢産業㈱
㈱キャニオン
国立厨房サービス㈱
クマノ厨房工業㈱
クリナップ㈱
コニカミノルタテクノプロダクト㈱
㈱コメットカトウ 東京支店
㈲サカモト
サンウエーブキッチンテクノ㈱
三幸㈱
㈱サンテックコーポレーション
サンデン㈱
㈱シー・エス・シー
㈱シードトラスト
㈱正和
㈱シンガーハッピージャパン
新成工業㈱
新日本厨機㈱
シンプロメンテ㈱
セコムアルファ㈱
㈱ソフテック
大成工業㈱
大和厨設㈱
タニコー㈱
㈱椿厨房具製作所
㈱照姫
㈱戸井田製作所
東英商事㈱
東京管材㈱
東京超音波技研㈱
東京板金工業㈱
東都ビル整備工業㈱
東宝工機㈱
トーエイ工業㈱
トーショー機材㈱
トランスゲイト㈱
ナカザキ厨設㈱
㈱中西製作所 東京支店
ニチワ電機㈱ 東京支店
日産設備工業㈱
㈱ニット技研
日本エスシー㈱
日本給食設備㈱
日本洗浄機㈱
日本厨房サービス㈱
日本調理機㈱
日本ランコ㈱
パナソニックES産機システム㈱
パナソニックES産機システム㈱ 首都圏支店
バリバリシステム㈱
㈱HALTON
ヒゴグリラー㈱ 東京営業所
福島工業㈱ 東日本支社
㈱富士工業所
㈱フジマック
㈲藤村製作所
ホシザキ東京㈱
細山熱器㈱
ホバート・ジャパン㈱
㈱マグナ
マッハ機器㈱
㈱マルゼン
三浦工業㈱
㈲美濃製作所
㈱村幸
横河電子機器㈱
㈱ラショナル・ジャパン
理研機器開発㈱
菱電エレベータ施設㈱
ワシオ厨理工業㈱
㈱和田製作所

●神奈川県
㈱エイエル工業
エイシン電機㈱
㈱三栄コーポレーションリミテッド
タイジ㈱
㈲大洋
タマ設備工業㈱
㈱両津工業

● **新潟県**
サカタ調理機㈱
スギコ産業㈱
㈱ハイサーブウエノ
㈱ハシモト

● **山梨県**
石川調理機㈱

● **長野県**
㈱伊東電機工作所
テクノ・フードシステム㈱

●東海北陸支部

● **富山県**
㈱安達工業
㈱富士厨機
ヤマヤ物産㈲

● **石川県**
アサヒ装設㈱
サンタ㈱
ホシザキ北信越㈱
㈱マコト

● **福井県**
畑中厨房㈱
㈱ラボー

● **岐阜県**
共栄産業㈱
㈱シンコー製作所
㈱セイコー

● **静岡県**
泉工業㈱
㈱クリエ
三和厨理工業㈱
東洋厨機工業㈱
㈱中松
㈱早川製作所
㈱原川商店
マルゼン厨機㈱
山田冷機工業㈱

● **愛知県**
㈲愛知厨房製作所
㈱AIHO
イシダ厨機㈱
㈱エムラ販売
オザキ㈱ 名古屋営業所
押切電機㈱
兼八産業㈱
北沢産業㈱ 名古屋支店
㈱国益社
㈱コメットカトウ
㈱CEK
シーケークリーンアド㈱
シンポ㈱
大有設備工業㈱
タニコー㈱ 中部事業部
中日厨房設備㈱
㈱厨林堂
㈱豊田エイタツ
㈱中西製作所 名古屋支店
ニチワ電機㈱ 名古屋支店
日本洗浄機㈱ 名古屋営業所
㈱日本厨房工業
日本調理機㈱ 中部支店
服部工業㈱
パナソニックES産機システム㈱ 中部支店
㈱パロマ
福島工業㈱ 中部支社
㈱フジマック 名古屋事業部
ホシザキ電機㈱
㈱マルゼン 名古屋支店
㈱メイトー
横河電子機器㈱ 中部営業所
㈱ライチ
リンナイ㈱
㈱渡辺事務所

● **三重県**
㈲アイジィエー
㈱ウサミ
スズカン㈱
㈱タチバナ製作所
㈱中部コーポレーション
㈱三重特機

●関西支部

● **滋賀県**
大洋厨房㈱

● **京都府**
FKK㈱
シェルパ㈱
㈱八木厨房機器製作所

● **大阪府**
㈱AIHO 大阪支店
㈱アクシー
アサヒ装設㈱ 大阪営業所
旭調理機㈱
㈱エース厨房機器製作所
㈱エフ・エム・アイ 大阪本社
エレクトロラックス・ジャパン㈱ 大阪支店
王子テック㈱ 大阪営業所
㈱大穂製作所 大阪営業所
オザキ㈱ 大阪営業所
㈱尾高厨房器製作所
㈱川泰
関西スチールネット㈱
北沢産業㈱ 大阪支店
クウケン㈱
㈱クラコ
晃洋厨機㈱
㈱コメットカトウ 大阪営業所
㈲コヤマ
㈱サミー
三喜ゴム㈱
三宝ステンレス工業㈱
三和厨房㈱
㈱シルクインダストリー
㈱千田
㈱ぞう屋
㈱ダイフィル
タニコー㈱ 関西事業部
㈱土谷金属
常盤ステンレス工業㈱
直本工業㈱
㈱中西製作所
ニチワ電機㈱ 大阪支店
日本洗浄機㈱ 大阪営業所
日本調理機㈱ 関西支店
パナソニックES産機システム㈱ 近畿支店
ヒゴグリラー㈱
㈱ヒロ・インターキッチン
福島工業㈱
㈱フジマック 近畿事業部
㈱扶洋
㈱逢光エンジニアリング
細田工業㈱
細山熱器㈱ 大阪営業所
ホバート・ジャパン㈱ 大阪支店
㈱増井厨房製作所
丸一㈱
㈱マルゼン 大阪支店
㈱明和製作所
山岡金属工業㈱

● **兵庫県**
関西興業㈱
後藤ステンレス産業
㈱ショウワ
ニチワ電機㈱
㈱明城製作所

● **奈良県**
㈱シンコー

●中四国支部

● **鳥取県**
㈲エフエスエーシステムズ

● **島根県**
ホクサン厨機㈱

● **岡山県**
㈱AIHO 岡山営業所
岡山厨房サービス
㈲オリエンタル物産
㈱創研厨房
綜合厨器㈱
タカラ産業㈱
㈱中西製作所 岡山営業所
㈱BSS
ビナン厨器㈱
㈱福井厨房
福島工業㈱ 岡山支店
㈱マルゼン 岡山営業所
山県化学㈱
㈱山中

● **広島県**
北沢産業㈱ 広島支店
タニコー㈱ 中国四国事業部
㈱中西製作所 中四国支店
ニチワ電機㈱ 広島営業所
日本調理機㈱ 中四国支店
パナソニックES産機システム㈱ 中四国支店
広島アイホー調理機㈱
福島工業㈱ 広島支店
㈱フジマック 中四国事業部
㈱フロムシステムダイレクト
ホーコス㈱
ホシザキ中国㈱
㈱丸八

● **徳島県**
㈲東四国厨房設備

● **香川県**
北沢産業㈱ 高松支店
㈱サムソン
四国厨房器製造㈱
㈱中西製作所 高松営業所
ニチワ電機㈱ 高松営業所
福島工業㈱ 四国支店
ホシザキ四国㈱

● **愛媛県**
㈲厨房のウエマツ
㈱マクロキッチンキグ フジ

●九州支部

● **福岡県**
㈱AIHO 九州支店
アサヒ装設㈱ 福岡営業所
伊藤産業㈱
エムケー厨設㈱
王子テック㈱
㈱大穂製作所
オザキ㈱ 福岡営業所
北沢産業㈱ 福岡支店
㈱九州イトミック
㈱コメットカトウ 九州営業所
タニコー㈱ 九州事業部
㈱中西製作所 九州支店
西日本ステンレス工業㈱
ニチワ電機㈱ 福岡営業所
日本洗浄機㈱ 福岡営業所
日本調理機㈱ 九州支店
㈱ネオシス 福岡工場
パナソニックES産機システム㈱ 九州支店
福島工業㈱ 西日本支社
㈱フジマック 福岡営業部
ホシザキ北九㈱
細山熱器㈱ 福岡営業所
㈲丸枝
㈱マルゼン 福岡営業所

● **長崎県**
㈱長崎日調

● **大分県**
㈱中栄工業

● **宮崎県**
㈲丸一厨房

● **鹿児島県**
㈱第一食器
ホシザキ南九㈱

賛助

あいおいニッセイ同和損害保険㈱
ADEKAクリーンエイド㈱
S・TEC㈱
大阪ガス㈱
岡山ガス㈱
関西電力㈱
キッチン・バス工業会
西部ガス㈱
四国電力㈱
商工サービス㈱
仙台市ガス局
中国電力㈱
中部ガス㈱
中部電力㈱
ディバーシー㈱
東京ガス㈱
東京サラヤ㈱
東京電力㈱
東邦ガス㈱
東北電力㈱
一般財団法人日本ガス機器検査協会
一般社団法人日本ガス協会
一般社団法人日本能率協会
広島ガス㈱
北海道ガス㈱
メガソフト㈱

http://www.jfea.or.jp

■本号掲載広告企業名

㈱AIHO……後6
㈱アクシー……後2
アサヒ装設㈱……前6
㈱上野製作所……後5
㈱大道産業……後5
オザキ㈱……前6
三和厨理工業㈱……前5
スギコ産業㈱……後2
㈱タチバナ製作所……前4
東京ガス㈱……表4
㈱中西製作所……前3
ニチワ電機㈱……前2
日本洗浄機㈱……表2
日本調理機㈱……表3
(一社) 日本能率協会……後1
福島工業㈱……前1
㈱フジマック……後3
細山熱器㈱……前8
ホバート・ジャパン㈱……後4

(50音順)

■広告掲載のお願い

月刊「厨房」誌の頒布先は、会員企業をはじめ、関係諸官庁、関連団体並びにユーザー企業となっており、専門誌として強い支持と信頼を得ております。製品とともに、企業イメージアップにも大きく繋がるものと確信します。ぜひご検討ください。

広告掲載料金（会員企業・税込み）

	毎　月	隔月･3カ月	単　発
普通1頁（A4／4色刷）	78,000	82,000	85,000
普通1頁（A4／1色刷）	58,000	62,000	65,000
普通1/2頁（A4／4色刷）	40,500	46,500	52,500
普通1/2頁（A4／1色刷）	30,000	35,000	40,000

※非会員企業についてはお問い合わせください。
◆お問い合せ：広報編集　TEL　03-3585-7251

編集後記

●体裁はドキュメンタリーだが、ナレーションも字幕もなく、想田和弘監督自身が「観察映画」と呼ぶ作風で撮られた『選挙』はけったいな映画だった。とにかくカメラが実際の選挙での立候補者を延々追い続けるのだが、普段なら省かれるような部分が剥き出しでさらされる。●「奥さんを妻とは呼ばずに家内と呼べ、おを付ければおっかないで、ここで笑いが取れる」といった珍妙なアドバイスやら、選挙活動のお約束等を叩き込まれた立候補者の選挙戦映像はなかなかに引き込まれる。●何だかんだ言いながら、立候補者が背広で水田に走り込んで泥を気にせず笑顔で握手しに来る、なんて古典的手法はまだまだ強いのである。●とはいえ想田氏自身はそういう「流されやすさ」に警鐘を鳴らしている。著書の『日本人は民主主義を捨てたがっているのか？』（岩波書店）では、監督独自の問題意識を垣間見ることができる。●昔観た、熱狂と場の空気に棹差す者が駆逐され、それを押し留めることができずに日本全体が破滅へと向かっていく姿を骨太に描いた映画『激動の昭和史・軍閥』を思い出した。

厨房

平成25年12月5日発行

●

第50巻／第12号（No.534）

発行人	渡辺恵一
編集	工業会広報編集委員会
広報担当副会長	中川幹夫
広報編集委員会委員長	深澤及
広報編集委員会委員	寺部良洋／水上強 松尾圭次／精松弘充 戸田史子／三島博史 山中岳／安藤哲夫 中村昌昭
地方編集委員	吉田義一（北海道） 沼野章久（東北） 小木曽誠（東海北陸） 堀之内健士（関西） 福井正晃（中四国） 小野富生（九州）
挿絵	春兆

発行所　一般社団法人　日本厨房工業会
〒106-0044　東京都港区東麻布1-27-8
厨房機器会館内
TEL（03）3585-7251　FAX（03）3585-0170
印刷　伊坂美術印刷株式会社
〒104-0033　東京都中央区新川2-1-5
THE WALL ISAKA BLDG.

本誌記事の無断転載訳載を禁じます。
乱丁落丁の本誌はお取替え致します。

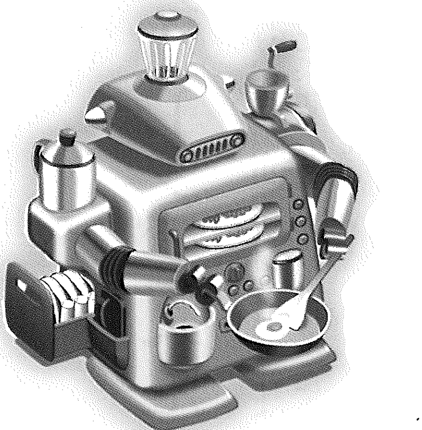
定価420円（税込）　毎月1回5日発行
年間購読　5,040円（税込）
半年購読　2,520円（税込）

セントラルキッチンを含む総合厨房・フードサービス機器の商談専門展

第14回 厨房設備機器展

主催：一般社団法人日本厨房工業会　一般社団法人日本能率協会
後援：経済産業省　国土交通省　文部科学省　厚生労働省　農林水産省　東京都　日本商工会議所（以上申請予定）

Japan Food Service Equipment Show 2014



見て・触れて・新発見！

会期 2014.2.18（火）▶21（金）
10:00～17:00（最終日16:30まで）

会場 東京ビッグサイト東展示棟（有明・東京国際展示場）

りんかい線国際展示場駅から無料送迎バスが運行します！

入場料：¥3,000（税込）ただし、招待券持参者、事前登録者は無料。

ぜひ、お立ち寄りください

合同開催　第42回 国際ホテル・レストラン・ショー HOTERES JAPAN（外食・宿泊・レジャー業界に向けた商談専門展）　第35回 フード・ケータリングショー（給食・宅配サービス業界に向けた商談専門展）

厨房環境を考える企画＆セミナーも充実

日本厨房工業会ブース特設展示場

❶ 業務用厨房設備機器基準
❷ 厨房設備士資格認定試験
❸ 日本厨房工業会活動紹介
❹ 創立51年の歩み
❺ 会員企業活動紹介
❻ 会員コンシェルジュ
❼ 日本厨房工業会会員コーナー

第14回厨房設備機器展オープンセミナー　無料

セミナーテーマ	スマートキッチンソリューション ～環境と省エネを考えるこれからの厨房～
日時	2014年2月19日（水）・20日（木）
参加	無料/事前登録制
場所	東1ホール　主催者事務室

皆さまのご来場をお待ちしています！

事前登録は、1月（予定）からWEBで行います。

詳しい情報は、WEBで！ HCJ 検索 http://www.jma.or.jp/hcj/

問い合せ先　HCJ（エイチシージェイ）三展合同事務局　一般社団法人日本能率協会　産業振興センター内
〒105-8522 東京都港区芝公園3-1-22 TEL:03-3434-1377 FAX:03-3434-8076 E-mail:hcj@convention.jma.or.jp

グルメ志向を安全とクリーンで支えます。

私たちの周りには、実に沢山の食材が世界中より集って来ます。お肉にお魚、野菜に果物、春夏秋冬どれをとっても、グルメ人間の胃袋は休む暇もありません。

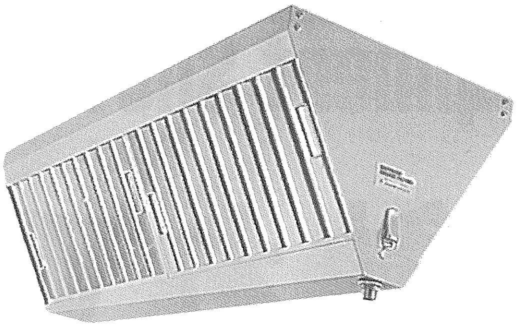
このような食材の加工を受けもつ厨房室。この厨房室の安全とクリーンを受けもつのが、アクシー製グリスフィルタ（バッフレッシュⅡ）とダンパー（ＢＦガードⅡ）です。

アクシーの空気（Air）の品質（Quality）を創造（Create）するテクノロジーが、油煙捕集と防災技術に生かされています。

業務用厨房排気グリスフィルタ

バッフレッシュⅡ

BAFFRESH Ⅱ



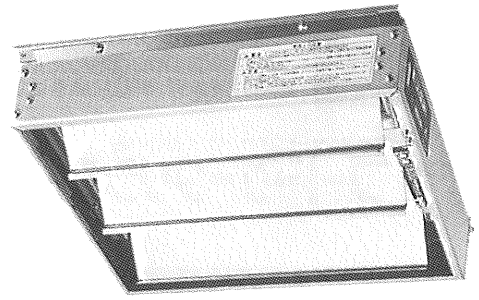
●特長

1. シンプルな構造で空気抵抗が低い。
2. 薄型設計により、厚さ25㎜。
3. 軽量化により、施工･取外しが簡単。
4. 豊富なサイズで、現場適合を重視（標準フィルタ9種類）。
5. PL法対策に基づき、細部に至るまで安全対策を実施。

業務用厨房排気ダンパー

BFガードⅡ

BF GUARD Ⅱ



●特長

1. 漏煙性能試験に合格したダンパーです。
2. 風量は羽根を持ち開けることで、容易に調整できます。
3. オールステンレス製で、サビの心配はいりません。
4. 感熱部には、高感度ヒューズを使用しています。
5. 取付け、取外しが容易なネジ固定方式です。

発売元 SUGICO スギコ産業株式会社

本社 ショールーム ☎0256(86)3711(代)
インターネットホームページアドレス
http://www.sugico.co.jp
E-mail:sugicohn@sugico.co.jp
東京支店☎03(3537)1951(代)
大阪支店☎06(6767)3611(代)
名古屋営業所☎052(979)6181(代)
札幌営業所☎011(785)9119(代)
仙台営業所☎022(236)6525(代)
新潟営業所☎025(224)2177(代)
広島営業所☎082(871)0037(代)
福岡営業所☎092(621)2021(代)
熊本営業所☎096(340)0010(代)

■製造元 AQC 株式会社アクシー

FUJIMAK

コンパクトでも本格派

小型スチームコンベクションオーブン

「ミニコン」

Mini Steam Convection Oven

minicon

W576×D600×H625mm

加熱調理は「ミニコン」におまかせ。

熱風でムラなく、蒸気でふっくらしっとり、
高機能搭載をして上質な調理が可能です。

コンパクトな省スペース設計。

2／3ホテルパン4段を同時調理。
コンパクトなキッチンにおすすめ。

スタイリッシュなデザイン。

すっきりとしたデザインは、
オープンキッチンにも最適。

株式会社フジマック www.fujimak.co.jp/

本社：東京都港区新橋5-14-5 TEL：03-3434-7791

北海道事業部 011-667-3351	横浜事業部 045-841-0202	九州事業部 092-431-4664
東北事業部 022-788-4431	名古屋事業部 052-991-3271	海外事業部 03-3434-6662
北関東事業部 048-864-6301	近畿事業部 06-6338-0710	システムキッチン事業部 03-3434-7262
東京事業部 03-3434-0395	中四国事業部 082-850-3322	

フジマック365日サポート体制
全国11事業部 58営業所

機器修理・メンテナンス お任せください

厨房機器の修理・メンテナンス、定期保守のご依頼やお見積りも気軽にご相談ください。他社製品についても同様にサポートいたします。

厨房図面作成・レイアウト 無料作成

フジマックでは業種・業態・店舗の規模に応じた厨房のベストプランを無料でご提案します。気軽にご相談ください。

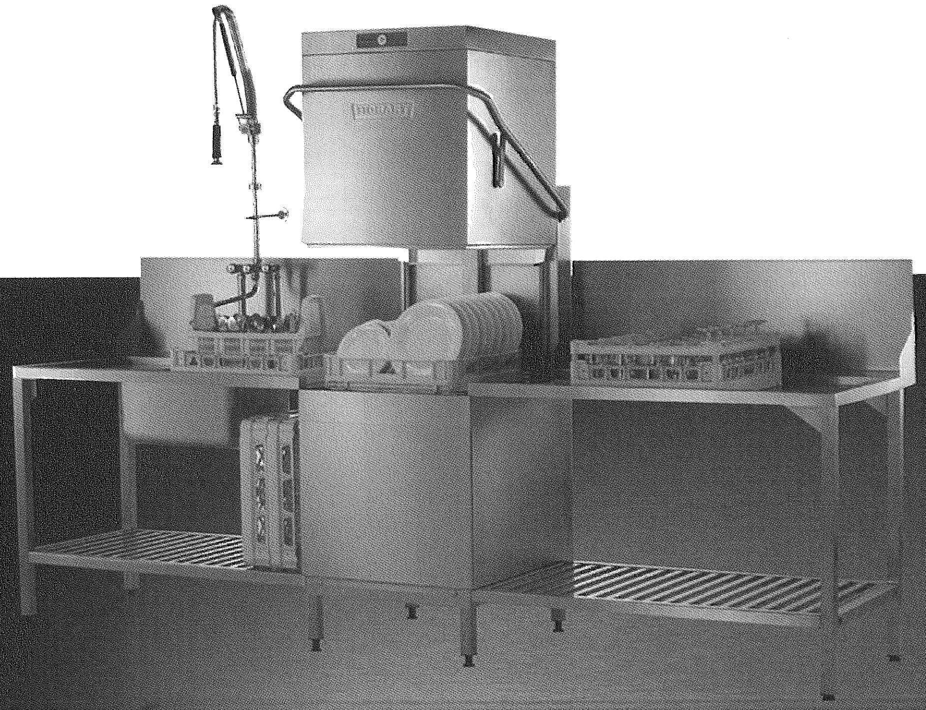
HOBART IS COMMITTED TO DEVELOPING THE MOST ENERGY EFFICIENT MACHINES

SAVING ENERGY · SAVING THE PLANET

Saving Energy Saving Money

【新登場】AMX/AM900

eco eco
ECOLOGY ECONOMY

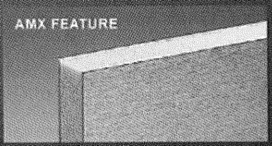


ホバートは、エネルギー消費を削減、CO^2排出抑制・環境保護の為に、常に新しい製品の開発、改良に努めています。

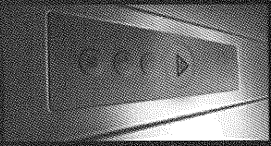
HOBART

- ●洗浄過程が色で分かる新型操作パネル"スマートロニック"
- ●消費水量2.5L/ラック
- ●Geniusx2ストレーナーシステム+強制排水
- ●断熱防音の2重構造フード
- ●R底構造の洗浄タンク、庫内セルフクリーンニングサイクル

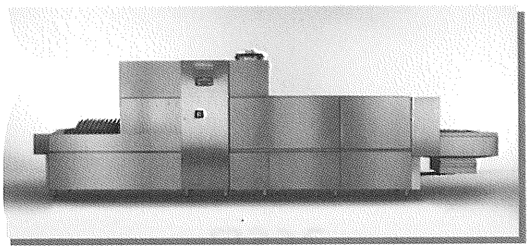
E-Store イーストアーシステム
庫内から熱を逃がさない構造が、コスト削減と洗浄力のアップにつながります。
ホバートのE-Storeシステムは3kwhのエネルギーを削減します。



2重構造イメージ

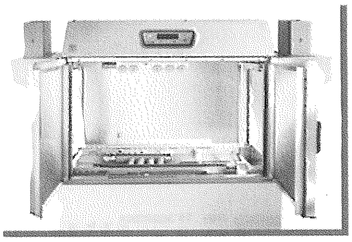


SMARTRONIC
シングルボタンオペレーション



さらに進化した
FTNシリーズ

- •ドイツ衛生基準DIN
- •新開発"FANワイド洗浄ノズル"
- •新開発トリプルリンスシステム"TRI"
- •排熱回収システム"C25"コンデンサー
- •防音断熱2重構造



新型ラックコンベアータイプ
CLe食器洗浄機シリーズ

- •*e*cological 環境
- •*e*rgonomic 人間工学
- •*e*nhanced 改良
- •*e*asy to use 操作性

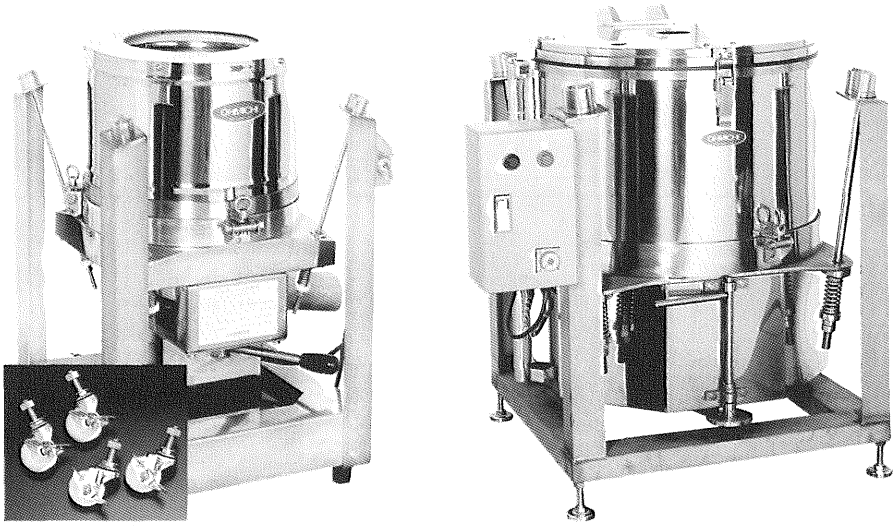
HOBART
Proud supporter of you.™

ホバート・ジャパン株式会社

東京本社 〒144-0043 東京都大田区羽田4-3-10 羽田ビル TEL.03-3744-6081 FAX.03-3744-4011
サービス部 TEL.03-3744-7201
大阪支店 〒550-0015 大阪市西区南堀江3-14-12 TEL.06-6536-6531 FAX.06-6536-6535
札幌営業所 〒065-0032 札幌市東区北32条東1-7-13 北欧しんたくビル 1階 TEL.011-741-2772
九州営業所 〒812-0023 福岡市博多区奈良屋町11-6 NS奈良屋ビル 7階 TEL.092-282-4330

http://www.hobart.co.jp
e-mail:T-Sales.hobart.co.jp

移動 ができる脱水機なら設置場所に
もう悩む必要はありません。
移動ができれば清掃も簡単確実



CERTIFICATION INTERNATIONAL
ISO 9001:2000
Cert No: CI/4866
UKAS QUALITY MANAGEMENT
063

OHMICHI
株式会社大道産業
〒371-0013 群馬県前橋市西片貝町 5-25-1
Tel 027-243-5522 Fax 027-243-1719
URL http://www.ohmichi.co.jp

総合的な厨房づくりをプロデュースいたします。

厨房設備機器に関わるすべてのことを私たちは取り扱います。
機器のコンサルティングから、アフターサービスまで、「食」を知り尽くした名脇役として、
総合的な厨房づくりをプロデュースいたします。

HI SERV UENO
株式会社上野製作所 ■本社:〒132-0021 東京都江戸川区中央4-15-16 FAX.03-3652-5219
■ハイサーブウエノ(新潟)

厨房機器メーカーの枠を超えた厨房づくりのプロフェッショナルカンパニー。

- ●厨房機器配置レイアウトの提案
- ●オリジナル厨房機器の設計製作
- ●ガスや電気厨房にあった機器選定
- ●敏速なメンテナンス・アフターサービス

厨房機器に関する、各種お問い合せは下記へ
TEL.03-3652-5211
ハイサーブウエノ(新潟)
TEL.0256-45-5678
http://www.hiserv-ueno.co.jp

リン リン リン♪　シャン シャン シャン♪

おいしい、を奏でるアイホーの厨房機器。

調理、炊飯、加熱、冷却、消毒、保管、あらゆる厨房機器が揃ったオーケストラ♪
プランニングから、施設稼働、メンテナンスまで、より良い厨房づくりを目指して、
トータルにお手伝いいたします。

株式会社 AiHO

60th Anniversary　おかげさまで60周年
夢に向かって心を一つに

本社・工場：〒442-8580 愛知県豊川市白鳥町 60　TEL:0533-88-5111　FAX:0533-88-4510　http://www.aiho.co.jo/

支店	札幌・東京・名古屋・大阪・九州(福岡)
営業所	盛岡・秋田・山形・栃木・埼玉(さいたま)・千葉・多摩(八王子)・横浜・長野・豊川・京都・神戸・岡山・長崎・大分
代理店・特約店	青森・仙台・鶴岡・郡山・土浦・前橋・新潟・中央・駒ヶ根・静岡・岐阜・富山・金沢・松坂・赤穂・和歌山・広島 松江・山口・高松・高知・松山・熊本・宮崎・鹿児島・那覇
海外	中国(北京・上海)・韓国(ソウル)

Aichi Quality
愛知ブランド
企業認定
認定番号227

ISO9001認証取得
本社・本社工場
No.YKA0200499

日本調理機は、4つの力で、お役に立ちます。

私たちは、４つの力を効果的に機能させることで、
お客様のニーズに幅広く応え、より高い満足をお届けしています。
たとえば、衛生管理など厨房の安全を高いレベルで確立し、維持し続けるためには、
コンサルティングを含めてメンテナンスまでトータルなサポートが必要です。
４つの力があるから、もっとお役に立てる。
それが日本調理機です。

コンサルティング力
Consulting

設計力
Design

製品力
Products

メンテナンス力
Maintenance

NITCHO
日本調理機株式会社
〒144-8513 東京都大田区東六郷3丁目15番8号　Tel. 03-3738-8251(代)

国際品質保証規格ISO9001認証取得

●日調の製品については、ホームページでもご覧いただけます。
www.nitcho.co.jp

●支店　北海道　東北　中部　関西　中四国　九州
●営業所　旭川　釧路　帯広　北見　青森　秋田　郡山　盛岡　山形　立川　横浜　千葉　埼玉　茨城　栃木　群馬　長野　新潟　浜松　岐阜　神戸　岡山　高松　松山　徳島　福岡　熊本　鹿児島　沖縄

厨房
第50巻 第12号 NO・534
平成25年12月5日発行（毎月1回5日発行）
発行・一般社団法人 日本厨房工業会 定価四二〇円（送料共）